



鶴屋善右衛門

オークワ本社店

気兼ねのない和菓子。

大福、おはぎ、ようかん。

笑顔を呼ぶ、菓子作り。

「菓子のみ生きる」
初代・岡本善右衛門からの志。

「鶴屋」という名の饅頭処から始まった
560年の伝統を受け継ぎ、

新しい令和の菓子作りへと。

日々の楽しみに、和菓子を。

株式会社総本家駿河屋新ブランド「鶴屋善右衛門」(つるやぜんえもん)



板バウム

一層一層職人が手焼きしたバウムクーヘン。しっとりとした生地の上には駿河屋自慢のこしあんを使用しております。冷凍菓子となります。解凍後、作りたての美味しさをお楽しみください。

税込 1,296円



一番人 鶴屋ロール

和菓子の「とら焼き」の技術で模様をつけた生地は、もちもちの食感。くるくる巻かれたあん生クリームは、駿河屋自慢の粒あんを使用し、大粒の大納言小豆をプラス。冷凍菓子となります。凍ったままでも、冷蔵でしばらく置いていただいても美味しくお召し上がりいただけます。

税込 980円



塩バターどらやき

ふんわりしっとりかわいいどらやき。駿河屋の美味しい北海道産小豆の粒あんと塩バタークリームのごよっぱいコンビネーションがたまりません。

税込 195円



りんごどらやき

りんごの果肉とふんわりカスタードクリーム、丁寧に手炊きた白あんをはさみました。やさしい美味しさのどらやきです。

税込 195円



酒かすどらやき

ほんのりと酒かすの香りが大人味。駿河屋自慢のこしあんに和歌山の酒蔵の酒かすを合わせました。

税込 195円



ようかん

駿河屋伝統の羊羹。食べやすくカットした一口サイズです。これまでにない、フルーツやナッツなど革新的組み合わせの羊羹にも挑戦していきます。



おはぎ

美味しいおはぎを日常にも。もち米は、佐賀県産「ひよく米」を使用。みたらし、抹茶きな粉、栗、黒ゴマなどバラエティー豊かなおはぎをご用意しております。



大福

定番の豆大福から、季節のフルーツを包んだ大福、キャラメルなどのフレーバー大福まで色とりどりの大福をお楽しみください。

2021年

7月23日(祝)

10:00よりOPEN

(総本家駿河屋善右衛門 オークワ本社店内)



海南店 (総本家駿河屋善右衛門 海南店内)
〒642-0002
和歌山県海南市日方1167-11
営業時間 9:00~19:00
定休日:年中無休(臨時休業あり)
TEL:073-488-8835

駿河町店 (総本家駿河屋善右衛門 駿河町本舗内)
〒640-8034
和歌山市駿河町12
営業時間 9:00~18:00
定休日:年中無休(臨時休業あり)
TEL:073-431-3411

小倉店 (総本家駿河屋善右衛門 本社工場小倉店内)
〒649-6261
和歌山市小倉25
営業時間 9:00~18:00
定休日:年中無休(臨時休業あり)
TEL:073-488-1187

オークワ本社店 (総本家駿河屋善右衛門 オークワ本社店内)
〒641-0008
和歌山市北中島1丁目156-3
営業時間 10:00~19:00
定休日:年中無休(臨時休業あり)
TEL:073-488-6086