

# 店舗 3 1 1 伊吹堂の和菓子

仕入先住所：岐阜県揖斐郡池田町八幡2511-5

R6.10.10

店舗 3 1 1 では 1 2 種類の和菓子を販売します。その中でも特に推したい和菓子は、『揚げパン』と『どら焼き』です。



## サクッと食感『揚げパン』

餡子は北海道十勝平野産の小豆を使用。餡の甘みと揚げパンの油のまろやかさがマッチした伊吹堂で一番人気の和菓子。

## ふんわり食感『どら焼き』

卵・小麦・砂糖を基本に、極力余計なものを加えず、素材の旨味を活かして焼き上げたふんわりしっとりとしたどら焼き。



# 店舗 3 1 1 伊吹堂

仕入先住所：岐阜県揖斐郡池田町八幡2511-5

R6. 10. 10

店舗 3 1 1 では、和菓子屋「伊吹堂」の和菓子を販売します。

岐阜県の揖斐郡池田町にある昔ながらのお菓子店「伊吹堂」。

魅力的なお菓子を多く売っている当店で特に有名なものが、揚げパンです。



カリカリのパンに餡子を挟んだ昔ながらの揚げパン。

その美味しさは「P S ゴールド」などのテレビ番組に取り上げられるほど。従来のパン型ではなくサンド型なため、子どもでも食べやすくなっています。

伊吹堂には揚げパン以外にも魅力的な商品が売られています。その中でも私のおすすめは、どら焼きです。珍しい虎柄生地のだら焼き、生地には沖縄の黒糖が使われていて、しっとりとした食感が癖になる商品です。

## 【来店者の感想】

『なぜか懐かしい味』

『やっと買えた念願の揚げパンは三桁購入の猛者がいるのも納得の美味しさ』

『テレビの通り、外はサクサク甘さ控えめ、コーヒーと合う！』