

ANKO SWEETS



おはぎ

定番のフレーバーは、きなこ、あんこ、青のり、白ごま、黒ごまの5種類。あんこはその日の分だけ炊いている

MORE

青のり

120円

関西生まれの店主が作る、磯の香りが漂う上品な味わい。甘さ控えめのあんこ入りで、甘じょっぱさがクセになる



地元で70年愛される名物おやつ

MAPはこちら /



長野市

東洋堂製菓舗

トウヨウドウセイカホ

創業110年になる老舗和菓子店の代名詞は、発売から30年になるロングセラー商品「あんばたどら焼き」。このほかにも梅どら、栗どら、ごま入り、チーズ入りとさまざまな味がそろう。厚みのあるしっとりとした生地の間には、どれもあんをたっぷりサンド。

〒長野市若穂綿内8520 ☎026-282-2050
営業時間 9時～19時 休火曜 ※不定休あり
〒4台 図上信越道長野ICから車で約20分

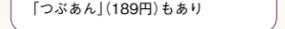


MORE

雁金最中(白あん)

189円

香ばしい最中の中には自慢のあんがぎゅっしり。白あんの中には刻んだ栗が練り込まれている。ほかに「つぶあん」(189円)もあり



昔ながらのどこか懐かしくほっとする味わい

MAPはこちら /



松本市

ろはんのおはぎ

ロハン/オハギ

「今の子どもたちにはおはぎの美味しさを知ってもらいたい」。そんな思いで日々おはぎを作る。定番5種類と季節の味がそろうおはぎはオーダーが入ってから包むので、いつでもできたて。丁寧にドリップした自慢のコーヒーにもよく合う。



〒松本市城東2-6-15 ☎070-7570-0417
営業時間 9時～15時 休月・木曜 図7席 図2台
図長野道松本ICから車で約15分



あんばたどら焼き

189円

あっさりとした甘さの自家製粒あんをコクのあるバター風味のマーガリンと共にサンド。しっとりとした生地の甘さも絶妙



和洋折衷、須坂の新名物スイーツ

MAPはこちら /



須坂市

駒津商店 スイートハート

スイートハート

須坂市の老舗和菓子店「コモリ餅店」の自家製あんとりッチなバタークリームをサンド。粒あんサンド、こしあん＆粒あんサンド、カシスあんサンドの詰め合わせで、どれもずっしり濃厚な味わいが楽しめる。

〒須坂市米子447-2 ☎026-248-2238
営業時間 10時30分～18時(受け取りのみ) 図不定休
図1台 図上信越道須坂長野東ICから車で約15分
図3日前までに要予約。下記店舗でも注文・受け取り可。
【蔵のまち観光交流センター くらっと】〒須坂市須坂352-2 ☎026-248-6867
【コモリ餅店】〒須坂市北横町1316-11 ☎026-245-0528
【三河屋パン店】〒須坂市北横町1323 ☎026-245-2847



須坂あんバターサンド 3種セット

1,500円

たっぷりのあんと分厚いバタークリームを挟んだ官能的なスイーツ。日本茶、コーヒー、どちらにもよく合う

素朴な魅力が光る手作り無添加おはぎ

MAPはこちら /



飯田市

おはぎ工房モモ 飯田店

オハギコウボウモモ

素材本来の味と色を生かしたバラエティ豊かなおはぎがそろう専門店。北海道産あずきをじっくり7時間かけて炊いて作る「あんこ」や、香り高い「きなこ」をはじめ、色とりどりのおはぎが13種類そろう。

〒飯田市滝の沢6994-71 ☎0265-23-4641 図予約に合わせて対応
図不定休 図2台 図中央道飯田ICから車で10分 図前日までに要予約



プチおはぎセット

1,500円

食べ比べが楽しめる一口サイズのセット。ずんだや黒米、よもぎ餅、紫芋など12個入り。やさしい甘さがじんわり広がる



ショートケーキみたいな創作どら焼き

MAPはこちら /



軽井沢町

和



多彩なフレーバーのどら焼きが並ぶ和菓子店。「マロンどら焼き」や「チョコどら焼き」など、期間限定を合わせるとその味は約30種類にも及ぶ。季節によっては珍しいどら焼きに出合えることも。

〒北佐久郡軽井沢町中軽井沢1-9 ☎0267-45-1003
営業時間 10時～18時30分、土曜、祝日～18時
休日曜 図3台
図上信越道小諸ICから車で約30分



ふっくら炊いた北海道産小豆を使用。自然の味を引き出すべく、保存料無添加を費している

生いちごどら焼き

320円

イチゴのクリームと生イチゴ、粒あんをサンド。ショートケーキとどら焼きがコラボしたような味わい

提供時期

12月～5月



つぶあんたい焼き

200円

その日の分だけ練り上げる、ほんのり塩味の効いた自家製あんこがたっぷり入っている。羽までおいしい一匹

しっぽの先まであんこがたっぷり!

MAPはこちら /



佐久市

新海たいやき

シンガイタイヤキ



たい焼き一筋約60年。メニューは粒あん1種類のみで、硬派に美味しさを追求し続けている。北海道産小豆で作った自慢のあんこ生地入りのもちもち生地の相性は抜群。遠方から訪れるファンも多い。

〒佐久市原451-6 ☎0267-62-0543 営業時間 8時30分～19時 ※あんこが終わり次第閉店
図不定休 図30席 図5台 図中部横断道佐久南ICから車で約10分
図【系列店】いちばん星(佐久市)でも販売

