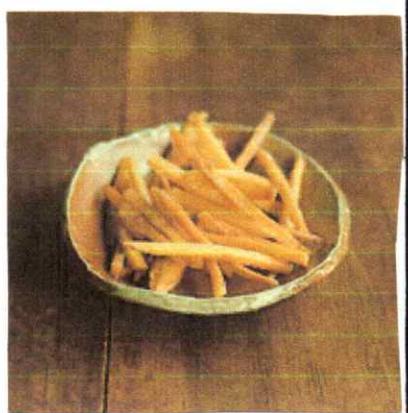
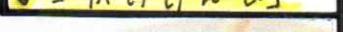


高知のスイーツ



365日全ての日々を
高知のスイーツと共に…

期間限定販売
[チョコがけんび]



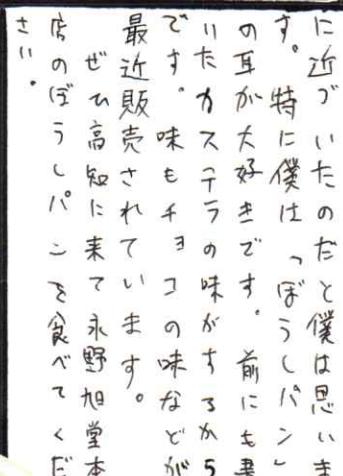
茅屋金次郎で売られてゐる、「チヨコがけけんぴ」



土佐の一一番スイーツ 苅けんひ

高知県のスイーツといえど、今も昔も愛されている「苅けんひ」があります。苅けんひは、苅と油と砂糖の自然な材料だけで作る無添加のお菓子です。もちろん、完全や安心もおいしさの一部に含まれています。苅けんひを作っている製造所は県内に沢山ありますし、パンやコンビニでも手軽に買うことができます。ですがここでは、苅けんひにこだわった苅菓子専門店を紹介します。

日本一の苅けんひ生産量を誇る海苔屋金次郎は、ワニラソウ上の苅けんひを提案する専門店として平成七年に才一プロンしました。苅けんひといふ、苅菓子専門店があります。谷食品から生まれた「苅屋金次郎」は、苅のもののか味が楽しめるお菓子で、苅好きにはたまらない、食べ出したら止まらないお菓子です。苅屋金次郎には、苅けんひの他にも、苅津菓子などが多くあり、様々なお菓子を楽しむことができます。苅けんひを、毎日の家族団らんにどうぞお楽しみください。



じうもこんなにうちわ森田田年頃、ぼうしパンは昭和三十一年頃、ある偶然から生まれました。当時、メロンパンが誕生して全国的に普及し、永野旭堂でも作っていました。そうではなく、ビスケット生地を乗せて焼くことを考案した鉄板があつたときに、乗せ忘れた鉄板があつたまま生地を上から焼いて焼いたところを当職人さんが見つけたときに、それが偶然でできました。これが「ぼうしパン」として側にあります。その後、「ぼうしパン」という名前で、そのまま美味しさが伝わってきました。永野旭堂本店の新製品となつて、今も販売されています。近ごろは、今のが最初の形で、カステラパンです。ぼうしパンは四角い形になります。ぼうしパンと呼ばれていました。僕は、この耳が特にお好きです。味もチヨコの味などがいいです。味もチヨコの味などがいいです。最近販売されていきます。高知に来て永野旭堂本店のぼうしパンを食べてください。



ここでは、芋屋金次郎で作られた
いの芋けんじ以外のお菓子を紹介
します。左の写真に写っている
のは全てお芋を使ったスイーツ。
お芋のタルトやお芋のロール、お
芋のチーズケーキ、スイートポテト
などにホテントフレークサブレなど、
芋屋金次郎には、この他にも沢山
のスイーツがあり季節限定のもの
を含め約五十種類にものぼります。



ばか高まくた食さし違テ
から知し新がべいた。一
のたして頃。たマ高
いものたし、
ス。い知いがどスに四人
あ思切イ長發らたられイ
りいにい見なスおもも
がましツ歴がいイや私
としてを史沢こいつた
うたいの山とツヒチ調
ジ。ナニあるあり多く
ガれれる多して小主がを

高知県民に昔から愛されていいるお菓子といえば、ミレービスケットです。ミレービスケットは、一九二三年に創業された「野村煎豆店」で製造されています。創業に至ったきっかけは、現在店長である野村有弘さんのお父さんがまだ若かった頃、街で偶然出会った豆菓子移動販売の老人に仕事がなになら、俺のところへ来い。と説かれたことでした。その後、その老人のもとで修業を終え、創業に至りました。その老人がいなければ、ミレービスケットは誕生しなかったのです。創業した当时、日本は戦争中だ、たため豆菓子を製造するための食材が自由に手に入りませんでした。だから、豆を煎っただけのとてもシンプルな豆菓子でした。しかし、戦争が終わると味付けは一切ありませんでした。しかし、豆類が使われるようになり美味しくなりました。野村さんは、できる限り手を加えなく、自然のままの原料を使、た高タンパク質で栄養価の高い豆菓子「をレーケス」を作りました。朝一、午後一グラックペー味一トトとは、意外な味のミレービスケットが市ります。二つ目は、二三〇円程度なので、お子さまの買おうのをおすすめです。

Imokenpi and Boshi bread

Yamamoto Manaka
Morita Nagi



Imokenpi is a sweet potato snack.

It's a famous snack in Kochi.

It's a very delicious snack.

It's made of sweet potato, oil and sugar.

It has many variations.

There are shops that only sell Imokenpi.

Kochi leads the production of Imokenpi in Japan.

We can buy it in supermarkets and convenience stores.

You should eat boshi pan.

Boshi pan was first made in 1981.

Boshi pan was first called "Casutera bread".

We can buy it in supermarkets and convenience stores.

It's famous bread in Kochi.

Kochi's sweets

Tsuzuki Nao
Yorimitsu Shuya



Icekrin

It is a kind of ice cream.

There are many flavors.

The taste is not so sweet.

It is a specialty of Kochi.

It is sold in tourist resorts and at festivals in Kochi.

It is loved by all people.

Mire biscuit

Mire biscuit is sweet and loved by everyone.

It has many different tastes.

It is reasonable.

It is nutritious.

It has been made since 1923.