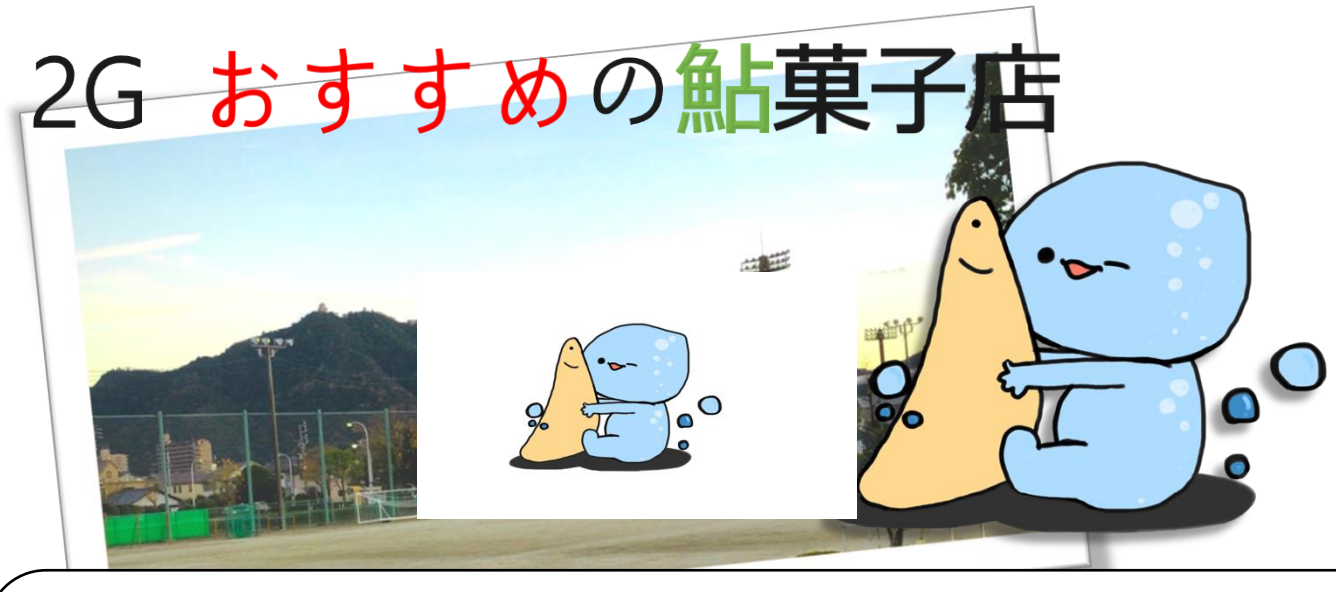
2G おすすめの鮎菓子店



岐阜に来たなら、鮎菓子を買っていくといいよ！
どこで買えばいいかって？
紹介してあげるよ！

※赤文字はオススメ商品です。

～はじめに～

こんにちは！この記事を読んでくれてる皆様、協力してくれた店舗の皆様、ありがとうございます！私たちは、長良中学校の２年４組２班です。
総合の時間、岐阜の魅力を伝えるためにこのような活動をすることになりました。岐阜のお土産といえば鮎菓子！ということで、私たちのクラスは鮎菓子の魅力を伝えることになりました。そして、鮎菓子の魅力が伝わるよう班ごとに分かれて記事をつくりました。わたしたち２班はおすすめの鮎菓子店を紹介します。

決済方法→

	現金 PayPay	クレジット	ぎふ旅コイン
亀甲屋	○		○
とらや	○	○	○
玉井屋	現金	○	
緑水庵	○	○	○
金蝶堂	○		
松川屋	○		

御菓子処 亀甲屋本舗さん

御菓子処　亀甲屋本舗
（きっこうやほんぽ）　検索

職人が一つ一つ毎日手焼きをしています。生地の柔らかさを褒めていただくことが多いです。甘さも、甘すぎないよう、調節しています。創業当初から看板商品として長く地元の方に買っていいただいていることを誇りに思います。
ちょうちんもなか、岐阜城本丸、

緑水庵さん

http://www.e-wagasi.co.jp/(ホームページ)

食べやすく、柔らかく、可愛らしさを大切にしています。
岐阜といえば鮎菓子、鮎菓子といえば岐阜！と言ってもらえるように鮎菓子を日本一のお菓子にしたいです。
枝豆まんじゅう、
栗きんとん大福、
中鉄砲きな粉餅、
季節の上生菓子

関市　虎屋さん

https://seki-toraya.com/(ホームページ)

一番大切にしていることは、生地の焼き加減です。時間がたっても柔らかい鮎菓子を作るには適した時間で焼き上げることが重要です。自分の手で美味しい鮎菓子を作っているという職人としての誇りがあります。鮎菓子を全国の方々にも食べてもらえるように大切に製造しています。
円空さん。秋～冬製造しています。

松川屋さん

松川屋　岐阜(まつかわや　ぎふ) 検索

保存料、着色料などは使わず素材の味を生かして体にも優しいお菓子でありたいです。食べて下さった方が「おいしい」と言ってくださるのが本当に嬉しく思っています。
柚子まんじゅう、
リロちゃんどらやき

玉井屋本舗さん

https://tamaiya-honpo.co/(ホームページ)

お菓子として、味のバランスが良くなるように作っています。一番おいしい鮎の大きさを表しています。お客様に「美味しい！」と言ってもらうのが嬉しいです。お客さんとの接客も大切にしています。
やき鮎、カステラ、令和菓子

金蝶堂さん

http://www.kinchouen.co.jp/(ホームページ)

鮎の姿に近い形に整形して、甘さや牛皮の硬さにこだわっています。一つ一つ手作りです。
どら焼き、栗菓子