

店長の  
橋田貴洋子さん



サクサクの皮で粒あんを挟んだほっこりあざらし最中も好評です



約70種の和菓子を販売する「和菓子処 大手門」。秋は栗のお菓子が登場



パンに合うように作られた  
自慢の粒あんを瓶に詰めて

昭和33年に製あん所として開業して以来、地元で愛され続ける和菓子店。世羅高原の水と北海道十勝産の小豆を熟練の職人が丁寧に炊き上げたあんは、商品ごとに甘さや硬さを変えているのもこだわりだ。もちパイ、みそまんじゅう、あんぶりなど、自家製のあんを使ったお菓子が並ぶ中、発見したのが、その名もパンにぬるあんこ。パンに塗りやすいようやわらかめに炊いた粒あんが、大きな瓶にぎっしりと詰まっている。食パンにぬって小倉トーストにしたり、バターと一緒にクロワッサンに挟んだり、コーヒーに入れたり……自分好みの食べ方を見つけよう。

『和菓子処 大手門』の  
パンにぬるあんこ 1000円

PAN NI  
NOSETE!



ここで  
買える

- ◆和菓子処 大手門
- ◆ECサイト



Y.A.

甘さも硬さもちょうどよく、まさにパンのために作られたあんこ！ 手土産にも喜ばれるはず



D.N.

生クリームやバナナアイスと一緒にパンにのせて食べたい。あっという間に一瓶なくなりそう



『世羅きのご園』の  
松きのこうま煮 850円



直営ショップでは、生の松きのこはもちろん、天ぷらやコロッケも販売中



店長の  
出元堅太郎さん

GOHAN  
NI  
NOSETE!



ここで  
買える

- ◆mantenera SERA
- ◆道の駅世羅
- ◆甲山いきいき村
- ◆せらワイナリー
- ◆空の駅オーチャードなど



S.Y.

弾力のある食感で、噛めば噛むほど、松きのこの旨味があふれ出てきます



A.E.

味も食感も良く、きのこ好きの私には最高の一品！ バターとも相性が良さそう

直営ショップ「mantenera SERA」。建物内にはカフェやレストランもある



ちらし寿司やパスタにも！  
多彩なアレンジを楽しもう

長年の研究から生まれた世羅町の特産品・松きのこ。軸の部分は大きくシャキシャキとした歯ごたえが特徴で、傘の部分は厚みがあってジューシー。軽く焼いて食べると、野性味あふれる豊かな香りが口いっぱいに広がる。『世羅きのご園』の松きのこは、松きのこを醤油やみりん、かつお節などで甘辛く煮たシンプルなお粥。白ご飯やそうめんのにせて食べたり、スライスして太巻きやちらし寿司の具材に、細かく刻んで卵焼きと混ぜて、和風パスタに使ったりとアレンジは自由自在。同シリーズの松きのこ炊き込みごはんの素、松なめこどんぶりの素も好評だ。