

麗しの和菓子で愛(め)でる田園の春

四季の移ろいを食で感じる和菓子の世界。心豊かな春爛漫の一日、
一服のお茶と職人の技が光る逸品で、くつろぎの時間をゆったりと。



新石川

素材を生かす手作りの技 心地よい上品な甘さ

和菓子 紀文堂



蒸しカステラ風の生地が絶品の「春の野」(左端)、そのほか、味わい深い「さくら」「菜の花」など。各230円で4月中旬まで

鷲神社横に昭和29年から店を構える「和菓子・紀文堂」。そのやさしい味は地元根深く根付き、リピーターも多数。季節を感じる優美な“練りきり”は種類も豊富です。ふわふわの「どら焼」(180円)は、北海道産の小豆「雅」を使用した自家製の餡をはさみ、毎日手作りで仕上げる人気の品。



☎045-911-0028。青葉区新石川1-24-14。9:00~18:00。火曜定休。駐車場なし。田園都市線あざみ野駅から徒歩7分。<http://www.myfavorite.bz/kibundou/>

