



## 菓匠庵 寿堂

電話 0254-22-2831

住所 新潟県新発田市大手町 4-1-16

画像出典 <https://shibata-info.jp>

地域の特産品を使った和菓子!!

和菓子はその地域の特産品を使った和菓子が多いです。

新発田市の「寿堂」では特産品のいちじくを使った

いちじく饅頭や

いちじくレアチーズ

大福などを作っています。

和菓子は季節に合った

地域のものを使っています。



## 助太刀モナカ



寿堂さんの助太刀モナカは、チョコレート、生クリーム、コンデンスミルク、洋酒、抹茶、ストロベリーパウダー、香料、ココア、酸味料、餅米が入っています。中身は、チョコレートが入っています。ぜひ食べてみてください。

ろ

寿堂は、明治38年創業の  
和菓子店です。

主に、その地域の特産物を  
生かした和菓子を作ってい  
ます。ここで紹介するのは、  
「お城最中」です。この最中は新  
発田城の三階櫓をイメージ  
して作った和菓子です。



## 季節によって変わる寿堂の和菓子

寿堂の和菓子は、季節によって違くなります。

寿堂の季節の和菓子は、

春は、桜餅や苺大福

夏は、水饅頭やきんぎょばち

秋は、リンゴ餡の蒸しガステラや芋羊羹、栗蒸し羊羹

冬は、花びら餅や干支の生菓子などです。



寿堂 水饅頭



寿堂 苺大福

このように寿堂さんの和菓子は季節によって和菓子が  
変わり、その季節に合った美味しい和菓子になります。  
なので、皆さんもぜひ寿堂に行ってみてください。

# 「寿堂のあんこのひみつ」

新発田市の寿堂は、あんこが違います。寿堂ではお店であんこをいちから作っています。北海道産のあずきを使っています。例えばあんこを使った和菓子は、練り切り・りんごあんのむしかすてらなどがあります。



7

Q 新発田市の寿堂さんで使っているしょくざいは、(1)~(4)のどれでしょう。(2つあります)

新発田市のしょくざいを  
使っている寿堂さん

ヒントは、下のしょくざい2まいです。

(1)



いちご

(2)



シャインマスカット

(3)



いちじく

(4)



みかん

