

夫婦の愛情が詰まった  
小倉トースト



5 モーニング  
450円～(ドリンク代・税込)



よもぎの風味が爽やかな  
老舗の草大福餅

6 草大福餅  
1個 110円(税込)  
※5月下旬～2月下旬限定

火炙きたて団子に  
あんをせ放題!



4 素焼き団子  
1本 90円(税込)

aun se lection

# あんこでほっころひと休み。

心を込めて炊かれた  
自家製あんこが味わえる、  
個性豊かな品々をご紹介。  
甘いものにほっと  
癒やされませんか。

程よく甘く  
程よく糸あんと食料



1 ぜんざい  
500円(税込)

サクッとした皮と  
まんなあんのハーモニー

3 最中  
160円(税込)



ふんわり生地にもまれた  
ひんやり小豆クリーム

2 小倉生ロール  
1個 120円(税込)



## だんごや 6

江戸時代末期から中山道加納宿の入口に店を構える餅菓子屋。その年ごとに、質の良い国産の餅米を選んで作るきめ細やかな生地に、奈良県産のよもぎを混ぜ込んだ昔ながらの草大福餅は、爽やかなよもぎの香りと弾力のある食感が楽しめる。餅の中には、塩を少量加えて小豆本来の甘さを引き出したつぶあんがぎゅっしり。素材の風味が生きた素朴な甘味に心がほっと落ち着く。



岐阜市加納八幡町6  
(P36地図D-7)  
☎ 058-271-7696  
🕒 7:00～17:30  
📅 月曜日  
🚗 4台

## 茶房 悠 5

ハンドドリップのコーヒーや国産紅茶が楽しめる、仲よし夫婦が営む小さな喫茶店。小倉トーストは、「お客様の健康のために」と添加物を一切使わずに作る、体に優しいモーニングで味わえる。つぶあんは、飛騨産または信州産小豆に粗糖を加え、上品な甘さに。さっくり焼いた厚切り食パンの香ばしさや、バター塩味とも見事に調和する。しっかりとした小豆の食感もアクセントに。



岐阜市鶴田町4-7  
(P36地図D-5)  
☎ 058-240-3261  
🕒 8:30～17:00  
(モーニングは12:00まで)  
📅 日・月曜日  
🚗 7台

## 緑水庵 川原町店 4

和菓子店を展開する「緑水庵」が、古民家を改装して茶屋をオープン。契約農家から仕入れる岐阜県産ハツシモで作る素焼き団子は、つぶあんときな粉がのせ放題というサービスが好評。「たっぷりのせてほしいから」と、甘さ控えめに炊いたあんが、米のほのかな甘みと香りを引き立てる。団子は注文後に焼くため、柔らかな食感が楽しめるのも魅力。川原町店のみで販売し、テイクアウトも可能。



岐阜市湊町48  
(P36地図D-1)  
☎ 058-215-5476  
🕒 11:00～16:00  
(5/11～10/15は19:00まで)  
📅 水曜日(1/19まで冬季休業、5/11～10/15は無休)

## 柳ヶ瀬 虎屋 3

昭和4年創業の和菓子屋。店主の児玉満さんが母や妻とともに祖父の味を守る。名物の最中は、小粒だが、深みがあり濃い味わいの丹波産小豆を使用。弱火で朝から夕方までじっくりと炊き、寒天とザラメを加え、後味がすっきりした優しい甘さに。仕上がったあんは、妻の明美さんが手際よく皮に詰める。サクッとした皮に包まれて、粒が立つ小豆の食感がさらに際立つ。



岐阜市日ノ出町2-16  
(P36地図B-4)  
☎ 058-245-6883  
🕒 9:00～20:00  
📅 年中無休

## 和菓子 月丘堂 2

町の小さな和菓子店の3代目・佐藤光明さんは「時代に合ったスタイルを」と冷凍の和スイーツ「小倉生ロール」を発売した。おすすめの食べ頃は半解凍の状態だ。ひんやりと口溶けの良いクリームは、北海道十勝産の小豆の香りと粒の存在感を十分に感じることが出来る。卵をたっぷり使ったふわふわのカステラ生地の品のある甘さとも相性抜群で、口の中で豊かに重なり合う。



岐阜市月丘町3-1-2  
(P36地図E-4)  
☎ 058-245-6647  
🕒 8:30～19:00  
📅 不定休

## 和カフェ 島田 1

「自分の店を持つのが夢だった」という島田伴枝さん。平成25年、夫の隆義さんが営む漆器店の隣に念願の甘味処を開いた。人気のぜんざいは、大粒の北海道産大納言小豆を豆の形が崩れないよう丁寧に炊く。山県市と高山市の餅米をブレンドした特注の焼き餅は伸びがよく、あんとも程よく絡む。独学で編み出した、あんのコクと甘さのバランスも絶妙で、つい箸が進む。



岐阜市神室町1  
(P36地図B-4)  
☎ 058-262-2156  
🕒 10:00～18:00  
📅 年中無休