

あまくそ
甘せな
かつしそ



YATSUSHIRO
SWEETS



Contents

ど定番おやつ	からかん堂本舗	03
	和菓子 泉川製菓	05
	虎屋 おばけ堂	07
	萬心 梅山	09
	お菓子の原一本舗	11
	松永製菓	13
誕生ものがたり	洋菓子 こんべいとう	15
	Sweets SHOP シュン!	17
	パティスジェ たけみ	19
	和洋菓子専門店 田代福造堂	21
	野の庵	23
	水川物産振興協同会	25
愛しの八代ケーキ	卵とお菓子の店 うふ	27
	スイーツアート	29
	Natural Sweets and Snowman	31
	シフォン工房 dada	33
	Bombe Anniversary	35
	ケーキハウス めいぶる	37
	パティスリー ゆめの樹	39
コラム やつしろの日本一、桃白餅と冬巻トマト		41
お出かけマップ		42

ようこそ、
あまくて幸せなお菓子の国へ。
やつしろには、
地元で昔から愛され続けるお菓子、
つくり手の愛情たっぷりのお菓子、
地元の美味しい食材をもうげめた
お菓子があふれています。
さあ、気になるお菓子を召し上がれ。



ど定番おやつ

初めて八代を訪れるなら、「これは絶対にハズせない」という定番おやつを集めました。地元ではなじみ深い味を、お土産に。



誕生ものがたり

「本店の歴史」となる看板お菓子が生まれるまでには、さまざまな試行錯誤がありました。作り手の思いも一緒に召し上がれ。



愛しの八代ケーキ

地産地消ケーキから伝統的なアイズアケーキまで、見た目を眺めいもスイートなケーキがずらりと並び、あなたのお気に入りは何？



こだわりの素材で作る
本物の味を
お楽しみください。



かるかん堂本舗

吟味された最高の食材 受け継がれる伝統の味

昭和23年の創業以来、原材料にこだわり、代々受け継いできた製法を守る和菓子店。九州山脈に自生する天然の山手のみを使う生地は、しっとりモチモチの食感と、独特の粘り気が特徴。高級なお砂糖を独自の比率でブレンドした餡は、品の良い甘さがふんわりと口の中に広がる。2日割までの予約でお茶席用の、ミニかるかんの注文も可能。天然山芋が収穫できない7月中旬から8月末の期間は、店を閉めるというこだわりぶり。

DATA

- ☎ 0965-34-2921
- 📍 八代市大村町895-8
- 🕒 8:00~18:00
- 🗓 7月中旬~8月末 🍡 5台





格納早くから
手作りする銅鑪焼。
焼きたてをお召し上りください。

和菓子 黒川製菓

ふんわりとした 生地と餡の絶妙なハーモニー

創業百五〇年の老舗和菓子店、丸くてぷっくりとした直径約6センチの銅鑪焼は、創業以来変わらぬ独自の製法で一つひとつ心を込めて手作りされる自慢の逸品。ふんわりとした生地と、意外な甘さの餡が口の中で自然にとろけ、心地良い満足感を与えてくれる。一枚一枚が手焼きで作られているため、少しずつ異なる「銅鑪焼」の姿も愛おしい。特別な日の贈り物としてはもちろん、自宅用や手土産として地元の人々から親しまれている。

DATA

【出町店】

☎ 0965-33-2206 ☎ 八代市出町1-5
🕒 8:30~17:00 📅 日曜 📺 4台

【本町店】

☎ 0965-33-9588 ☎ 八代市本町3-2-25
🕒 8:30~17:00 📅 日曜 📺 2台



コンパクトな
サイズ感が
ちょうど良い

金目羅焼(びら焼)

100円



パリパリとした歯応えと
軽やかな食感
天日干しせんべい
16枚入り 520円



甘栗味や醤油味など
全15種類のせんべいが
揃っています。

肥後 ねほけ堂

創業大正8年 受け継がれる手焼きの美学

「一番美味しい状態で食べて
もらいたいから、一枚一枚手
焼きにこだわります」と、2
代目店主の持丸富士男さん。
熊本県産米を使ったせんべい
は、天日干しにした後、油を一
切使わず焼き上げる。職人の
技とこだわりが詰まった逸品
を求め、遠方から訪れるファン
も、ほかに、八代特産・晚白
柏の果肉を使ったゼリーを
カステラ生地で包み込んだ
、まんまる栗実晚白糖、など
多彩な和菓子が揃っていて、
目移りしてしまう。

DATA

- 【本店】
 ☎ 0965-32-3488 ☎ 八代市新町7-11
 ☎ 8:30~19:00 ☎ 女し ☎ 5台
- 【高田工場店】
 ☎ 0965-33-7715 ☎ 八代市本町町1970-1
 ☎ 9:00~19:00
 ☎ 第2・4水曜(祭日の場合は営業) ☎ 5台





お抹茶に合う
上品な甘さです。



四季折々の情趣を楽しむ

業心 梅山 見目麗いお菓子の世界

八代での茶席に欠かせない「梅山」の茶菓菓子、練糊で味わい深い菓子を作り続けて80年、すべて手作りで作られ、上品な味わいは、お抹茶の美味しさを一層引き立てる。店内には、どら焼きや、カステラ、チョコ味の、まんじゅう、抹茶、小倉、本練りの3種類が揃う。練り羊羹など、昔殿のおやつタイムにもびっぴたりな和菓子も揃い、お土産としてもらった人達を笑顔にしている。

DATA

- ☎ 0965-32-3582
- 📍 八代市松崎町826-6
- 🕒 9:30~18:00
- 🗓 日曜 📺 2台



自然の趣を感ぜさせる
お茶菓子



北海道産の黒糖豆を使用した
自家製粉です。

お菓子の彦一本舗

61年愛され続ける
こだわりと伝承の味わい

明治29年創業の「彦一本舗」は、八代駅近くの老舗菓子店。郷土菓子「どぼん漬」の発売を機に和菓子屋として営業を始め、昭和28年に2代目が総業「とんち彦」もなかを考案。香ばしい皮の中には厳選素材を使った上品な甘さの餡がたっぷり。八代市民から愛されるとんち彦の名人彦一さんをかたどった愛らしい見た目は、お土産としても好評。今年も甘夏の風味が特徴の洋風まんじゅう「甘夏とマンモ登場」・こだわり粉を使った「和菓子屋のあんパン」も人気。

DATA

【駅前本店】

☎0965-33-3515 ☉八代市旭中央通1-1

☎8:30~19:30 ☉なし ☎7台

【工場店】

☎0965-33-2611 ☉八代市東下西町2068-3

☎8:30~19:00 ☉なし ☎3台

【田中町店】

☎0965-32-8920 ☉八代市橋手駅前7-9

☎9:00~19:00 ☉なし ☎4台





透明袋のある
美しい琥珀色にうっとり
ニツケ玉
(70g) 100円



明治時代から続く
日奈久の銘菓です。

松永製菓

口の中でコロコロと ニツケの香りを楽しんで

日奈久温泉街で明治時代から続く和菓子店「松永製菓」。保存料などを一切使わず粒皮(けいり)と砂糖、水飴のみを使った「ニツケ玉」が人気。甘さの中に優しく漂うニツケの香りがどこか懐かしい。菓を刻んで入れた白餡の「カステラ万十」や、黒砂糖と三温糖をからませた「グタ菓子」など季節や時期、日によって様々な和菓子が並び、地元の人々を楽しませて

DATA

- ☎ 0965-38-0842
- 📍 八代市日奈久下西町
- 🕒 8:00~18:00
- 👤 不定 🍽️ 2名





上/イチゴやトマトなど地元食材にこだわっている
下/ソフトなタルト生地は幅広い年代に好評



洋菓子 とひべいとう

八代への思いを詰め込 み季節のタルトいろいろ

八代の食材の魅力に惚れこ
み、八代に移り住んでお店を構
えたオーナー夫婦、「地元産フ
ルーツに火を入れることで、味の
変化を楽しむことができる…」
と考え出したタルトは、年間を

通して約20種類、店頭には常
時6〜7種類が揃う。選ぶの
に迷ったら6つの味を楽しめる
「えんまんひとくちタルト」を
どうぞ、特白柚の果汁を使った
わらび餅が入ったロールケーキ
八代フルーツわらびもち輪巻
など、八代らしい創作洋菓子
も豊富に。

DATA

- ☎ 0965-31-5583
- 📍 八代市田中町19-11
- 🕒 10:00~20:00
- 🚗 水曜(季節により変更)
- 👥 10台



YATSUSHIRO
誕生
ものがたり
BIRTH STORY

YATSUSHIRO
誕生
ものがたり
Birth story



晚白袖
アイスクリーム
300円

四やかな香りに
響かされる甘味の一品

Sweets SHOP
ジュニア



上/まずは地元産材を選り
せてスタンバイ♪
下/複数の産材を組み合わ
せることもできる

晚白袖の香り豊かな
特製アイス

アイス好きで「旅行に行くとき必ずこの地アイスを食べている」というオーナーの飯田さん。八代特産の晚白袖をどうにかしてアイスにできないかと考えていたとき出会ったのが、

現在使用しているアイスクリーマーだ。凍らせた果実を使うことで、より香りと風味、食感を楽しめるという。地元産材を中心に作られるアイスはイチゴや塩トマトなど10種類以上。ほかにもご主人が作る季節のケーキや焼き菓子も好評。店内にはカフェスペースもあり。



DATA

- ☎ 080-8441-8668
- 📍 八代市本町2-4-45
- 🕒 10:30~18:30
- 🕒 不定
- 👤 なし



洋風雪餅

150円

ふんわりしっとりの
食感が評判。

YATSUSHIRO
誕生
ものがたり

Birth story

パティゼニ 大けみ

年中楽しめるようになった
郷土の伝統菓菓子

毎年6月1日の水室祭で、市民の楽しみの一つとなっている雪餅。かつて、領主の風災を祈願して、住民が残雪を献上。その後、雪が手に入らない時に、雪餅で代用した。3代目

の竹見浩司さんは、年に一度祭の日だけ食べていた伝統和菓子を年中楽しめるように洋風にアレンジした。フィナンシェ生地にも八代産の米粉を使うことで、ふんわりしっとりとした仕上がり。旬の食材を使ったケーキや八代産食材を活かしたドーナツも好評。

DATA

☎ 0985-31-5269 ☎ 八代市古岡上町9
🕒 10:00~19:00 🕒 不定 📍 6台



上/洋菓子修竹時代から使
い続けるパレットナイフ
下/雪餅の白さを強調する
ため、低温で焼き上げる





上／晚白柚の厚い皮を削く。特殊の道具
下／「地元のおきさんと喜んで頂けるお菓子を作り続けたい」と田代さん



和洋菓子専門店 田代福進堂

おを若果実女に愛される
昔懐かしの素材な味

大正13年創業の「田代福進堂」。佐賀県出身の先々代が、佐賀を代表する銘菓「丸ぼうろ」を八代で紹介したのが始まり。生地に加える蜂蜜が、しっとりとした口どけと自然な甘み

を醸し出す。そのほか、晚白柚やさぼんの皮を蜜にじっくり漬けて煮込む、べいゆ漬や「さぼん漬」、常連客の手に押されて復活した昔懐かしの「レモンケーキ」など、素材で優しい和洋菓子を味わえる。

DATA

- ☎ 0965-34-2256 📍 八代市新原町2-8-15
🕒 8:00～18:00 🕒 不定 🚗 1台



YATSUSHIRO
誕生
ものがたり
Birth story



いちご大福
160円

大きないちごと白餡
のバランスが◎。

※毎年12月から3月までの期間限定



上/八代の自然が育んだ新鮮ないちごを使用
下/「安心して食べて頂ける手作りのお菓子です」と店主の三笠清美さん



野の庵

いちご、白餡、生地が
奏でる絶妙なハーモニー

「野の庵」のいちご大福が誕生したのは今から3年前。きっかけは、店主の息子さんが発した「お母さんの作るいちご大福をみんなに食べてもらいたい!」という一言。

地元生産者の山下さんから届けられる朝採りのいちごを白餡と生地で優しく包みこむ。口いっぱい広がる甘酸っぱさで幸せな気分。そのほか、カリカリ食感で食べ応え満点の、いも天や、いきなり団子など、おふくろ手作りのお菓子を召し上がれ。

DATA

☎0965-34-1774 ☎八代市中北町3982-1
🕒9:00-17:30 📅火曜 📅10台



YATSUSHIRO
誕生
ものがたり
(Birth story)

氷川のおみやスイーツ

氷川のおみやスイーツ
各140円

地元の産物や野菜を使ったヘルシーおやつ。

上左から、もち米フィナンシェ、蒸焼スノーボール
下左から、蒸焼スノーボール、蒸焼ガレット

氷川物産振興協議会

女性パワーで誕生した 「氷川のおみやスイーツ」

氷川町商工会の女性会員が考案した「ちょっとしたお土産」にぴったりのスイーツ。「あかね蒸焼」の粉末を使った、ふんわり口どけの蒸焼スノーボールや、氷川産のもち米を使った、しっ



上/スイーツに使われるのは、地元が誇る自産の食材
下/「氷川のおみやスイーツ」考案者のみなさん

とりモチモチした独特の食感が楽しい、もち米フィナンシェなど、地元の食材を使ったヘルシーなスイーツが揃う。控えめな甘さは男性にも好評で、ちょうど良いサイズ感と花柄の可愛らしいパッケージが贈り物にぴったり。



DATA / 取扱店
 【道の駅 竜北】
 ☎ 0965-53-5388 ☎ 八代郡次川町大野875-3
 🕒 9:00～18:00 ☎ 第2水曜 ☎ 35台
 【まらつき酒屋】
 ☎ 0965-53-5550 ☎ 八代郡水川町宮原栄久31-15
 🕒 10:00～18:00 ☎ 土・日曜、祝日 ☎ 30台
 氷川物産振興協議会 (TEL)0965-52-7855



えっくたると
200円

濃厚なカスタード
にはもちろんな自社
ブランド卵を使用



卵とお菓子の店 うふ

自社ブランド卵を使った 風味豊かなロールケーキ

自社農場で生産する上質な「あさひ卵」を使ったロールケーキが人気。こだわりの水、選び抜いた安全な材料で育てた若鶏から厳選りした卵は、旨みや甘みが強く、卵の豊かな風味が感じられる。他の食材も厳選し、自然の味わいにこだわって添加物は一切使わない。3月から新商品の「えっくたると」も発売。

DATA

- ☎ 0985-31-7525
- 📍 八代市榎柳上町820-1
- 🕒 9:00~17:00(ロールケーキは土曜のみ)
- 🕒 水・日曜 🅕 5台



うふろーる

ふわふわ生地と卵の濃厚な風味が絶妙。1,200円





創作の喜びはお客様の笑顔を見ることです。



スイーツアート

笑顔の花が咲く、

世界で一つのサプライズケーキ

23年間、ホテルや式場でウエディングケーキ作りのキャリアを重ねた店主の岩住さん。「世界に一つだけのオリジナルケーキを多くの方に提供して笑顔を増やしたい」と、5年前に自身の店をオープン。お客様の希望を叶えるオリジナルティあふれるケーキが大人気。贈られる人がクオリティの高さにびっくりすること間違いなし。ケーキの注文は早めの相談がおすすめ。

DATA

- ☎ 0865-45-9991
- 📍 八代市田中西町18-4
- 🕒 10:00~20:00
- 🍷 不定 🍷 5食



オリジナルケーキ

アメリカ国旗の上にアメ車を置いた、個へのプレゼントケーキ。

愛嬌の初めての誕生日を彩る、愛情たっぷり♡のケーキ。



カツカレーが大好きな友人へ、サプライズケーキ。



雪だるまさんの
シアーズケーキ



シアーズムースにのせた雪だるまのよう、400円



莓パイ 450円

山下さん家のイチゴ
を贅沢に5粒使用

Natural Sweets and
Snowman



お客様の笑顔のために
食材と向き合っています。

ふわり優しい
味わいが人気の看板スイーツ

2014年8月、本町アイ
ケード内に移転した人気スイー
ツ店、広々とした店内には旬
の果物を使った華やかなケイ
キがズラリと並ぶ。牧場けの
2Fにはカフェスペースが設
けられ、ゆっくりとカフェタイ
ムを楽しめる。2002年の創
業以来の看板商品、雪だるま
さんのレアチーズケーキは、口
の中であとろける美味しさと見
た目の可愛らしさが若者美女
に大人気。1Fでは人気作家
によるハンドメイド人形や雑
貨なども販売している。

DATA

- ☎ 0965-32-1333
- ☑ 八代市本町1-8-12
- 🕒 10:00~19:00
- 🔥 火曜 🍷 なし



がらいも シフォン

自家栽培の舞鶴産からいもを使ったシフォン。
¥30円



プレーン シフォン

素材の味を感じられる
人気のプレーン。
720円

シフォン工房 dada

ふんわりとろける
食感がクセになる
極上シフォン

「安心安全な食材を使い、絹のような食感を目指しました」
とオーナーの山下さん。自家の
一歩たある工場で作るシフォ
ンケーキは、国産無農薬小麦粉
や卵製糖、米油、こだわりの卵

DATA

- ☎ 0966-33-1157(予約注文制)
- 📍 八代市海士江町2183-2
- 🕒 8:00-18:00
- 🕒 不定 🍽️ 3台



など、身体に優しい無農薬素材を
使用、ふんわりとろけるシ
フォン生地は、もち米粉を使い
ことろろモチモチもソラス。
に
品のほか、スバムとチーズと
いったおかずにもなりそうな
安。ツツツツツツなど27種類の
多様な味わいが魅力だ。



保存料などの添加物を
使わない優しい味わいです。



懐かしさもここでしか買えないこだわりの一品、140円



レモンケーキ



くまもとアイスクャンディ
130円

トマトやレモン、イチゴなど
こだわりの八代産季節素材を使用

Bombe Anniversary

希少な八代産レモンを使った
爽やかでまろやかな美味しさ



魅力いっぱいのお菓子を
揃えています。

八代市内に2店舗を構える
オーナーシェフの木下さん。地
産地消にこだわり、八代特産の
トマトや晚白柚を使ったお菓子
を開発してきた。中でも、八代産の
レモンを使ったレモンケーキ。
が店の看板商品、八代産の蜂蜜
がレモンの風味を引き立て、爽
やかでまろやかな美味しさに仕
上がっている。ほかにも晚白柚
の皮を餡にした斬新なスイーツ
や地元の高校とコラボして開発
されたスイーツなど、常に新し
いものを提案し続ける姿勢が、
支持される理由でもある。

DATA

【Bombe Anniversary】

- ☎ 0965-35-0505
- ☎ 八代市長田町3245-1
- 🕒 10:00～19:00 ☎ なし 🎫 10冊

【Bombe】

- ☎ 0965-35-0090
- ☎ 八代市松立町589-5
- 🕒 10:00～19:00 ☎ なし 🎫 5冊





ケーキハウス めいふる

6層の生地が織りなす
しっとり食感とメイプル風味が人気

レストランの料理人からバ
テイシエへとなったオーナー
の高橋さん、地元八代に店を
構えて17年、地元の方々から愛さ
れるケーキ店として人気を博
している。おすすめは贈答用
としても人気の「板バーム」。
生地を厚く流し、6層に分け
て焼き上げることで独特の食
感を生み出した。メイプルの
風味豊かでしたりとした食感
が好評。注文を受けてから
クリームを詰めるシューク
リームも、切り切れ御免の人
気商品。

DATA

- ☎ 0965-32-6833
- 📍 八代市永楽町1031-1
- 🕒 10:00~19:00
- 🗓 月曜 ☑ 2休



色々な餅や形を作るのが
ケーキの魅力ですね。

抹茶ロール



ふんわり食感の生地から抹茶の芳香が、1,180円



メイプル風味の
板バーム

メイプル風味のほか、ブルーベリー風味も、980円



黒豆や和三盆の糖かんとて
優しい甘さにこだわった名品。180円



5個入り 1,100円
10個入り 2,100円

黒豆和三盆
マドレーヌ



プリティプリティ
4号/2,100円

箱を開けた瞬間に
笑顔あふれる
キュートなケーキ



幅広い年代の方に喜んで頂ける
お菓子作りを心がけています。

パティスリー ゆめの樹

家族みんなが幸せになる。
甘いっぱいのスイーツ店

「お店にいる時間も楽しく」との思いから、店内のディスプレイを工夫し、「ワクワクするおもてなし」があふれるスイーツ店。和の素材を使った「黒豆和三盆マドレーヌ」がお店の人気商品。上品な甘さの和三盆を使い、北海道産の黒豆がトッピングされ、子どもから大人まで笑顔になれる美味しさ。各種焼き菓子やケーキのほか、可愛い小物とスイーツのセットなど、味はもちろん顔ぶれにまでこだわっているだ。

DATA

- ☎ 0965-33-8787
- 📍 八代市田中西町5-13-1
- 🕒 9:30~19:00
- 🚗 水曜
- 📅 例イベントなどで変更になる場合あり
- 👥 14名





お出かけ
マップ

Column

わたしの日本一。 晚白柚と冬春トマト

八代を代表する特産品で、生産量日本一の晚白柚。ミカン科の一種です。高さ2~3mの本の枝先で、サッカーボールほどまで育つその大きさは、世界最大級。重さは1.5~2kgにもなります。果肉はしっかりとした食感で爽やかな香りと甘酸っぱさが口じゅうに広がる豊かな味わい。厚い皮を砂糖に漬けた「晚白柚漬け」は地元の菓子店でも展開されています。

晚白柚のほかにもう一つ、日本一の収獲量を超えるのが八代平野で育つ冬春トマト。なかでも瑞トマトは糖分・ミネラルを多量に含んだ土壌が甘味と酸味の強いトマト本来の味を引き出し、市場では高級食材として取り引きされています。精度が高く、八代の菓子店でもケーキやゼリーの材料に活用しています。八代の「日本一」を使った和洋菓子をお土産にどうぞ。



発行：熊本県農産物振興本部 総務部企画課 / Tel.0965-33-3143

