

小倉と抹茶、2種の「大提灯もなか」と生タイプのソフトな「大提灯おこし」

江戸時代創業の老舗がつくる、一色の提灯にちなんだ銘菓。もなかのあんは西尾の抹茶と北海道の小豆。おこしは大提灯祭り限定で大判も登場します。

半田屋
☎0563-72-8145
西尾市一色町

[MAP] D-3



明治時代の味を守る さっぱりとした「地蔵羊羹」

寒天と砂糖とあんこだけを使用した、添加物ゼロのさわやかな味。冷やすと水羊羹のようにさっぱりと召上がれます。

地蔵羊羹本舗
☎0563-56-2973
西尾市南中根町

[MAP] E-1



特産のヤマモモを使った 焼きまんじゅう「楊桃」

甘酸っぱいヤマモモのあんをぎゅっと詰めて焼き上げたおまんじゅう。さっぱりとした甘さがクセになります。

御菓子司 尚美園
☎0563-62-2200
西尾市西幡豆町

[MAP] F-4



30年以上愛され続けている ソフトクッキー「一色一番」

牛乳たっぷりのソフトクッキーにアーモンドスライスを載せた風味豊かなお菓子。大提灯のデザインがお土産にぴったり。

風月堂菓子舗
☎0563-72-8718
西尾市一色町 [MAP] E-4



吉良のお殿様を偲ぶ 銘菓「吉良の赤馬」

吉良公の愛馬をかたどった最中。あんは抹茶が香る白あんと、丹波の大納言あずきを炊き上げたつぶあんの二種です。

御菓子所 東角園
☎0120-505-137
西尾市吉良町 [MAP] E-3



吉良の浜辺をイメージした 蒸しカステラ「しらはまきり」

もっちりとした蒸しカステラにこしあんときなこクリームをサンド。白浜にきらりと光る砂を白胡麻で表しました。

和菓子だより 米田屋
☎0563-32-0310
西尾市吉良町

[MAP] E-4



多彩な風味を味わえる パラエティに富んだ えびせんべい

わさびや胡麻の風味をきかせたえびせんや、女性に人気のいかと青じそなど、多彩なおいしさが味わえる詰め合わせ。

えびせんべいの石崎
☎0120-397-294
西尾市一色町 [MAP] D-4

半生タイプの 「ぼたん」から、パリッとした 「特上花丸」まで

えびせんべい通に人気の半生タイプや、パリパリ食感タイプ、上品な口当たりの薄焼きまで、多彩な味を揃えました。

丸源えびせんべい
☎0563-72-8545
西尾市一色町

[MAP] D-3



そのままでも温めても美味、「えびの生姿焼」と「たこの生姿焼」

えびを丸ごと贅沢に使った半生のえびせんべい、たこをソフトにプレスした姿焼きの他、サクサク軽いおせんべいも。

ヤマ伍三矢商店
☎0563-72-8117
西尾市一色町 [MAP] D-3



百年以上の歴史をもつ 一色のえびせんべいをおみやげに。

素材と製法にこだわった、手焼きのおいしさアラカルト

獲れたての新鮮なえびを贅沢に使って1枚1枚丹念に手焼きしたえびせんべいを、化粧缶に詰め合わせました。

味の老舗 青山
☎0120-147-039
西尾市一色町

[MAP] D-3



8種類の磯の風味を詰め合わせた 「磯のにぎわい」

アーモンドえびせんやえび姿焼、海苔スティック、青しそせんなど、磯のおいしさ8種類を小袋に詰めました。

海煎工房 えび福
☎0120-814-814
西尾市下町 [MAP] D-2



磯の香りが広がる、上質の「えびせんべい」

三河湾の幸をふんだんに使った、味わい豊かな手づくりのえびせんべい。厳選した素材で、ていねいに焼き上げました。

鈴為商店
☎0563-54-4050
西尾市桜町

[MAP] D-1



素材の旨みと風味が生きる逸品の詰め合わせ「潮騒」

えびの姿焼き、たこの唐揚げ、いかの鉄板焼きなど、素材のおいしさを存分に生かして香ばしく焼き上げたおせんべい。

岡田屋製菓
☎0563-72-7002
西尾市一色町

[MAP] D-3

