おみやげに

Ami Sweets

地元で愛される名店をご紹介します。

Introduction of sweets and breads to make everyone smile

創業55年、地元で愛される洋菓子店

トレビアン洋菓子店

〈とれびあんようがしてん〉

55年を越す歴史を誇る、阿見の人気洋菓子店。この道60年以上というご主人は、日々新商品の開発に取り組み、粉や卵、生クリームにも深いこだわりを持っています。ショーケースに並ぶさまざまな生ケーキはもちろん、ラスクやブッセなどの焼き菓子も人気です。

住 阿見町中央1-6-3 ☎029-887-1725
営 10：00～18：30 駐 7台
休 毎週木曜日（イベント時変更あり）
HP https://www.tresbien-sweets.com
MAP P.45-3B

ゼヒモノ! SWEETS

クッキーシュークリーム
黄身を手で持っても崩れないほど濃厚な卵で作る、カスタードクリームがたっぷりの一品。
クッキーシュークリーム：300円（税込）

おみやげに!!

ヤーコンブッセ＆ヤーコンマドレーヌ
阿見の特産品「ヤーコン」を使ったオリジナルスイーツ。阿見のお土産としても人気です。
ヤーコンブッセ：385円（税込）
ヤーコンマドレーヌ：360円（税込）

ゼヒモノ! SWEETS

いちごタルト・フルーツタルト
いちごは、野口いちご園の酸味と甘みのバランスのいいとちおとめをメインに使用。フルーツは6種類を贅沢に。豊かな風味のアーモンド層とサクサクのタルト生地が決め手です。いちごタルト630円、フルーツタルト600円（税込）

材料にこだわった、誰にでも愛される味わい

パティスリー シエルヴェール

〈ぱてぃすりーしえるゔぇーる〉

都内の老舗洋菓子店のパティシエとして研鑽を積んだご主人が作るのは、かすみがうら市の海藻卵や特級発酵バターなど、素材にもこだわった色とりどりのスイーツ。あっさりしたクリームは、お子様から年配の方まで、性別を問わず誰にでも愛される味わいです。

干しいもころりん
茨城の名産品ひたちなかの干しいもと、バターをたっぷり使っています。コロンとしたフォルムが特徴の焼き菓子。
160円（税込）

住 阿見町本郷1-37-2 ☎029-843-3133
営 10:00～19:00 休 水曜日（イベント時変更あり）
駐 共有20台 HP https://cielvert.com
Mail info@cielvert.com MAP P.44-1B

昔ながらの製法にこだわった懐かしい味

伊勢屋 〈いせや〉

昭和51年創業。先代の味を受け継ぐ職人さんたちによる手作りのだんご、大福、巻き寿司などが楽しめます。毎日石臼でつくだんごは程良い弾力がウリ。お供え餅やのし餅、しょわせ餅や赤飯折詰など冠婚葬祭の品も注文できます。季節限定の草餅・桜餅・柏餅も人気です。

ゼヒモノ! SWEETS

焼きだんご&甘だんご
みたらしもこし餡も、もちろん手作り。ちょっぴり塩気の効いた味がクセになります。

住 阿見町阿見3953-9
☎029-887-5575
営 9：00～18：00 休 日曜日
駐 10台 MAP P.45-3B
HP https://iseyaami.wixsite.com/iseya

おみやげに!!

茶めし&いなり寿司
行楽のお供にぴったりのいなり寿司。しょうゆ味おこわの茶めしも長年街の人たちに愛されています。

ゼヒモノ! SWEETS

カップだんご
人気の黒みつきな粉、つぶあんぜんざいや東北産ずんだの他、つぶあんに甘夏ミカンを乗せたカップだんご、あんみつがある。

地元コシヒカリを使った、無添加の安心感

だんごのやまだ

平成27年創業。阿見町産コシヒカリを米のまま蒸してつぶし、丁寧に練り上げるという独特の製法で作った、お米の香りと甘みが味わえるだんごが人気のお店。添加物を一切使わず、その日の分のみを作るため、夕方前には売り切れてしまうことも。（前日までに予約もできる。）
串だんごは、こしあん、みたらし、ごま、抹茶、白あん（シナモン添え）、よもぎ（秋～春）の全6種類。

おみやげに!!

串だんご
お米を蒸しあげて作ったもっちりとした食感の串団子は、春は桜団子、5月に柏もち、秋には月見団子も並ぶ。
（1本160円～）

住 阿見町うずら野4-26-6
☎029-842-0162
営 10：00～15：00
※売り切れ次第、終了とさせて頂きます。
休 火・水・木曜日 駐 2台
MAP P.44-1B