



和菓子の定番

山鹿和栗どら



山鹿和栗の
自家製甘露煮と、
原田食品製造所さんの
特製つぶあんを挟んだ
どら焼きです。どら焼
きはお店で焼いて
います。

原材料：小麦粉(国内製造)、つぶあん、栗、卵、砂糖、蜂蜜、みりん/
加工でん粉、膨張剤、乳化剤、増粘多糖類(一部に小麦、卵、乳成分を含む)

1個 ￥380 [税込]

山鹿栗太郎は、令和6年3月に、温泉プラザ山鹿1 F
にオープンした和菓子店です。

西日本一の山鹿和栗を、多くの人に味わって欲しいと
いう想いで、「山鹿和栗どら」を作っています。



和のごほうび 山鹿 栗太郎

山鹿市山鹿1 温泉プラザ山鹿1F
TEL.0968-41-3099



山鹿和栗十名物まんじゅう

栗あんの味噌まんじゅう



鹿本の原田食品
さんの麦味噌を皮に
練り込み、同じく原田
さんの白あんに山鹿産
の栗をブローケンの
状態で練り込み
ました。

原材料：小麦粉、砂糖、白あん、栗、麦味噌、トレハロース、マロンペースト/重そう
(一部に小麦を含む)

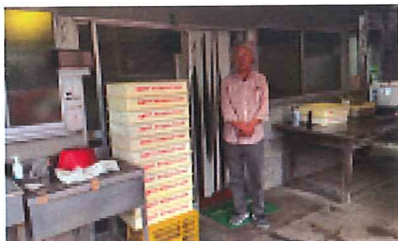
3個入 ¥648 [税込]

卸専門のまんじゅう店です。

40年間作り続けてきた当店の味噌まんじゅうと、

山鹿産の栗をコラボさせてみました。

味噌と栗が、いい感じでマッチしています。



荒木食品

山鹿市鹿央町千田357

TEL.0968-36-2077



栗の形のかわいいケーキ

マロンケーキ

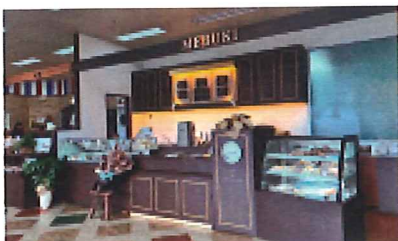
山鹿の栗をイメージして、見た目も栗の形にこだわりました。渋皮煮にした山鹿の栗を入れた栗推しの商品です。

原材料：無塩バター、砂糖、卵、小麦粉、栗、マロンピューレ、アーモンドプードル
(一部に小麦・卵、乳成分、アーモンドを含む)

1個 ¥350 [税込]

MEBUKIは、道の駅水辺プラザかもと内に、新しくオープンしたケーキ店です。

マロンケーキは、見た目も栗の形にすることで、お客様の手にとってもらえるように意識しました。



MEBUKI

山鹿市鹿本町梶屋 1257 (道の駅水辺プラザかもと)
TEL.0968-46-1126

和山
栗鹿

栗感たっぷり
の生和菓子

やまが和栗生練り羊羹

山鹿和栗の甘露煮と
ペーストを使用した練
りようかんです。

原材料：栗、晒あん、砂糖、水飴、寒天

1個 ¥400 [税込]

暑い日でも、食が進む和菓子がないかと思い、
やまが和栗生練り羊羹を考案しました。
ツルっと口当たりを良くする為、あえて生タイプにし、
栗を存分に感じてもらえるよう、甘さ控えめにしました。



だるま餅屋

山鹿市昭和町 304

TEL.0968-43-3412