

OPEN記念のお菓子



りんごどらやき

りんごの果肉とふんわりカスタードクリーム、丁寧に手炊きた白あんをはさみました。やさしい美味しさのどらやきです。

税込 195円



酒かすどらやき

ほんのりと酒かすの香りが大人味。駿河屋自慢のこしあんに和歌山の酒蔵の酒かすを合わせました。

税込 195円



鶴屋ロール

和菓子の「とら焼き」の技術で模様をつけた生地は、もちもちの食感。くるくる巻かれたあん生クリームは、駿河屋自慢の粒あんを使用しております。冷凍菓子となります。凍ったままでも、冷蔵でしばらく置いていただいても美味しくお召上がりいただけます。

税込 980円



板バウム

一層一層職人が手焼きしたバウムクーヘン。しっとりとした生地の上には駿河屋自慢のこしあんを使用しております。冷凍菓子となります。解凍後、作りたての美味しさをお楽しみください。

税込 1,296円



塩バターどらやき

ふんわりしっとりかわいいどらやき。駿河屋の美味しい北海道産小豆の粒あんと塩バタークリームが甘じょっぱいコンビネーションがたまりません。

税込 195円



大福

定番の豆大福から、季節のフルーツを包んだ大福、キャラメルなどのフレーバー大福まで色とりどりの大福をお楽しみください。



おはぎ

おはぎと言えば、お彼岸ですが、美味しいおはぎを日常にも。もち米は、佐賀県産「ひよく米」を使用。みたらし、抹茶きな粉、栗、黒ゴマなどバラエティー豊かなおはぎをご用意しております。



ようかん

駿河屋伝統の羊羹。食べやすくカットした一口サイズです。これまでにない、フルーツやナッツなど革新的組み合わせの羊羹にも挑戦していきます。

株式会社総本家駿河屋新ブランド「鶴屋善右衛門」(つるやせんえもん)

気兼ねのない和菓子。  
大福、おはぎ、ようかん。  
笑顔を呼ぶ、菓子作り。  
「菓子のみ生きる」  
初代・岡本善右衛門からの志。  
「鶴屋」という名の饅頭処から始まった  
560年の伝統を受け継ぎ、  
新しい令和の菓子作りへと。  
日々の楽しみに、和菓子を。

2021年 4月26日(月)プレオープン  
**4月29日(祝)**  
9:00 **グランドオープン**

4月29日(祝) 30日(金) 各日先着150名様  
鶴屋善右衛門のお菓子をお買い上げのお客様に粗品進呈



小倉店

鶴屋善右衛門



Instagram



**海南店** (総本家駿河屋善右衛門 海南店内)  
〒642-0002  
和歌山県海南市日方1167-11  
営業時間 9:00~19:00  
定休日:年中無休(臨時休業あり)  
TEL:073-488-8835



**駿河町店** (総本家駿河屋善右衛門 駿河町本舗店内)  
〒640-8034  
和歌山市駿河町12  
営業時間 9:00~18:00  
定休日:年中無休(臨時休業あり)  
TEL:073-431-3411



**小倉店** (総本家駿河屋善右衛門 本社工場小倉店内)  
〒649-6261  
和歌山市小倉25  
営業時間 9:00~18:00  
定休日:年中無休(臨時休業あり)  
TEL:073-488-1187