

カエデの恵み、いただきます

秩父プリン・楓

6

4. すのうぼうる

ころんとした見た目がキュートな、まんまるクッキー。ほろほろと口どけも良く、秩父カエデ糖の上品な甘さとアーモンドの香りで思わず次に手が伸びる。

秩父菓子処 栗助本店
埼玉県秩父市黒谷822-1
☎0494-25-2411 ☎9:30~18:00
🚗無 🚶和銅黒谷駅から徒歩15分

5. ちちぶまゆ

秩父銘仙で使われる繭を模したふわふわマシュマロ。中には秩父カエデ糖のジュレが入っていて、そのまま食べてもコーヒーや紅茶に浮かべても美味しい。

秩父 中村屋
埼玉県秩父市東町13-7
☎0494-22-0838 ☎9:00~18:00
🚗無 🚶御花畑駅から徒歩3分

6. 秩父プリン・楓

甘みを抑え、メープルの柔らかな風味を存分に生かしたプリン。しっかりとした弾力があり、「固いプリン派」にも嬉しい食べ応え。楓の他に10種の味も。

秩父デザート株式会社
埼玉県秩父郡小鹿野町小鹿野2038
☎0494-75-2211
☎8:30~17:30 🗓土曜・日曜・祝日
🚶秩父駅からバスで35分
(住所は製造元で、主に秩父地場産センターや主要道の駅でお取り扱いしています)

7. かえでのラムネゼリー

カエデの茶葉からまろやかな甘みを引き出し凝縮させたゼリー。メープルのうまみとコクを楽しめる。

本家 松月
埼玉県秩父市中町9-12
☎0494-22-3996 ☎9:00~18:30
🗓火曜 🚶御花畑駅から徒歩5分

8. カエデ山の玉手箱

秩父の恵み、栗・ぶどう・うぐいす豆を使ったパウンドケーキ。秩父カエデ糖で煮詰めたくろみがトッピングされ、味の変化も楽しい。

御菓子司 栄誠堂
埼玉県秩父市上町2-14-6
☎0494-22-1374 ☎8:00~19:00
🗓不定休 🚶御花畑駅から徒歩15分

国内のカエデ25種のうち23種が自生する秩父市。豊かな土壌が生んだカエデの樹液はミネラル分がたっぷり。カナダ産と比べてカルシウムとカリウムが2~3倍も多く含まれているのだとか。カロリーも一般的な砂糖と比べて低いのも嬉しい！

そんなメープルを活かしたお菓子で秩父を盛り上げているのが17の製菓店で作る「お菓子な郷協議会」。それぞれの店で考案したお菓子の多くは世界食品オリンピックといわれるモンドセレクションで入賞するほどの品質。「森を育てて、お菓子を創る」をスローガンに杉・ヒノキを間伐するとともに、カエデを植樹するなど森づくりも行っている。

カエデの恵み、いただきます

CHICHIBU MAPLE

秩父産かえでのラムネゼリー

1

ちちぶまゆ

5

秩父カエデ糖たると

2

楓のおくりもの

3

すのうぼうる

4

カエデ山の玉手箱

8

3. 楓のおくりもの

抹茶餡とメープルという和洋素材の組み合わせが新しい、洋風まんじゅう。生地にはバターをたっぷり使い、しっとり上品な味わい。

江原本店
埼玉県秩父市大畑町8-9
☎0494-22-0354 ☎8:00~18:00
🗓水曜 🚶大野原駅から徒歩3分

2. 秩父カエデ糖たると

秩父カエデ糖を使ってキャラメリゼしたクルミやアーモンドをサクサクの生地にとっしりとのせた贅沢タルト。華やかな見た目はお土産にも◎

相生町 水戸屋
埼玉県秩父市相生町13-4
☎0494-24-1538 ☎9:00~18:00
🗓木曜 🚶秩父駅から徒歩14分

1. 秩父産かえでのラムネゼリー

カエデのラムネを使った、つるんと喉ごし爽やかなゼリー。すっきりとした甘さに加え、ほのかな酸味と鼻に抜けるカエデの風味が心地良い一品。

水戸屋本店
埼玉県秩父市本町1-22
☎0494-22-1237 ☎9:00~19:00
🗓火曜 🚶秩父駅から徒歩7分