

「和と洋」1枚で
味わう幸せ



秩父銘仙 貯古齡糖 全5種 各600円(税込)

1. 薔薇(みるく) ビターチョコにたっぷりミルクを加えたミルクチョコレート。2. 藤(ほわいと) 濃厚でクリーミーな味わいのホワイトチョコレート。
3. 桔梗(ぶらっく) カカオたっぷりなビターな味わい。4. 矢舁(いちご) ほんのり甘酸っぱいいちごのチョコレート。5. 縦縞(まっちゃ) 抹茶の味が際立つ抹茶チョコレート。

おいしさのポイント

柄ごとにテイストが違うので、好みに合わせて選べるのが嬉しい。ホワイトチョコレートからビターなチョコレート、抹茶味までどれも濃厚な味わい。

かわいくて
全種類集めたい!



1. 「長瀬一万坪の岩畳」 1,500円(税込) 観光名所をモチーフにした生チョコレート。濃厚で柔らかな口どけ 2. デコレーションケーキ5号 3,200円(税込) 店内には和洋さまざまなお菓子が並び、3代目の現社長は東京の有名洋菓子店での修行を経て、パティシエとしても活躍する。

大正10年から続く老舗菓子店。「一番美味しいを食べていただく」をモットーに見た目や味にこだわった丁寧なお菓子づくりに定評のあるお店。秩父をテーマにしたお菓子も多く、お土産にと足を運ぶ人も。中でも秩父銘仙柄が目を引く『貯古齡糖』は、モボ・モガの大正ロマンを感じさせる斬新でノスタルジックなデザインのチョコレート。部屋に飾っておきたくなるお洒落なデザインで、友達へのちょっとしたプレゼントにも喜ばれそう。

四季咲く菓子処
亀沢屋
埼玉県秩父郡皆野町
皆野1359-2
☎0494-62-1108
🕒8:30~18:00
🗓水曜(ただし祝祭日は営業)
📍皆野駅から徒歩10分



変わらぬ味を
提供しつづける



パフェ・デ・ショコラ 700円(税込)

おいしさのポイント

チョコレートや果実のソースは全て手作り。アイスやフルーツなどで味や食感に変化をつけているので、満足度が高く最後まで飽きずに美味しく食べられる。



創業45年。国道140号沿いに建つ、昔ながらの純喫茶。先代のご主人が自身のこだわりを詰め込んだお店の看板メニューは何と言ってもパフェ。季節の果物などを使い、常時20種類以上味わうことができる。長年使い続けている手書きのメニューは1つひとつのパフェの断面図が色彩豊かに、分かりやすく描かれ見ているだけでもワクワクする。チョコレートソースは甘さ控え目で、男性にも人気だ。

1. (写真左から) パフェ・デ・ショコラ 700円(税込) チョコレートアイスとホイップにビターなチョコレートソースがたっぷり。 マチネ アイドルパフェ 800円(税込) 華やかで元気いっぱいなアイドルを思わせるパフェ。 縁結びパフェ 800円(税込) 3種のアイスにイチゴやチョコレートソースと、盛りだくさんで楽しい。地元のブルーベリーやイチゴを使ったソースが甘酸っぱく、見た目も可愛いパフェ。ハート型のクッキーも手焼きのこだわり。 2. 開店当初はパーとしても営業していたなごりが感じられる、昭和の雰囲気漂う店内。



パフェ&コーヒー にしき
埼玉県秩父市荒川上田野
1741-2
☎0494-54-2327
🕒11:00~17:30
🗓月曜
📍武州中川駅から徒歩7分