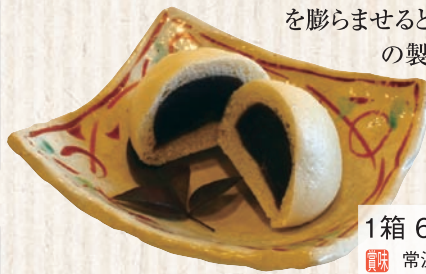


MAP
B-4

⑥ 酒まんじゅう

酒まんじゅう本来の製法にこだわって

お酒を発酵させる「酵母菌」を使って数回に分けて生地を発酵を繰り返す、その「酵母菌」の呼吸(代謝)によって生地を膨らませるといふ酒まんじゅう本来の製法で作られています。本式ならではの独特の弾力と風味をお楽しみください。



1箱 600円(税別)

賞味 常温 当日 販売 通年

※酒まんじゅうのネット販売は行っておりません。

ふく蔵 こうじアイス



1個300円(税別)

賞味 無し 販売 通年

純米酒だけを造る富久錦の旗艦店。明治時代の酒蔵を再生させた店内では「純粋な食が人生を豊かにする」をテーマに、ショップとギャラリー、レストランを併設し上質な食を提案しています。

麴蜜のやさしい甘さ

ふく蔵のこうじアイスの特徴は、なんといっても砂糖では味わえないやさしく、そして風味豊かな甘さ。麴がもつ独特の甘さを利用できないかと考え、麴から甘み成分を引き出したふく蔵独自開発の麴蜜ベースに濃厚な牛乳と新鮮な卵からできたプレミアムなアイスクリームです。



ふく蔵 (富久錦株式会社)

加西市三口町1048

☎ 0790-48-2005

営 10:00~18:00 休 年末年始のみ

HP <http://www.299.jp> 通年 有り 配送 有り(冷蔵)

お 可 支払 店頭・銀振・郵払・代引・クレジット

MAP
B-2

⑦ 手づくりアーモンドバター

甘み・香ばしき・コクの三拍子

ええもん王国のアーモンドバターは一つ一つ心を込めて手作りしています。素材はもちろん、原材料の配分を何度も何度も調整し、やっと「甘み・香ばしき・コク」の三拍子揃った味に仕上がりました。店頭でも小さなお子様からお年寄りまで幅広い年齢の方に愛されています。パンに塗って焼くだけ!誰でも簡単に美味しく作れますので是非お土産にどうぞ!!



小 400円(税別)

大 700円(税別)

賞味 冷蔵90日間 販売 通年

加西の「野菜・米・卵」を使った創作料理のランチバイキングがあり、お子様連れでもゆっくりお食事ができるようにキッズベースもあります。季節のデザートを使ったパンケーキやバフェも大人気!!



ええもん王国

加西市北条町横尾東川向473-1

☎ 0790-42-1982

営 8:30~19:00 休 無休

HP <http://www.e-mon-kingdom.com> 通年 有り

配送 有り(冷蔵) お 可 支払 店頭・銀振・代引

