

春日部の空を舞う  
大風のように  
サクサクと軽い食感



春日部大風さぶれ

1枚 110円

地元の誇り、大風のお菓子は、手みやげにぴったりの品です

誕生ものがたり

大風さぶれを支える道具

大風さぶれに描かれているイラストは、毎年5月に地元・庄和地区で開催されている「春日部大風あげ祭り」の様子。岩越さんがデザイン案を描き、職人に押し型を作ってもらった。パーツ1つ1つを手作業で貼りつけたもので、職人が少なくなった今では貴重な型だという。生地を型押しをしたあと、卵を塗って焼くときれいに絵が浮かびあがる。



春日部市の技能功労賞を受賞したオーナーの岩越正明さん



生ケーキや焼き菓子などがずらりと並ぶ

特製のギフトボックスもある。  
10枚入り1100円



大切に使い続けている大風さぶれの型

思わず微笑んでしまう、愛らしいイラストが型押しされたさぶれは、30年ほど前にオーナーの岩越正明さんが、地元の人が喜んでくれるおみやげをと考えたもの。食べやすい薄さでサクサク感を出すために、食感の決め手になる素材選びと生地の配合を3年かけて試作を続け、たどり着いた自信作。バターやアーモンドプードル、砂糖などを混ぜた生地を伸ばし、型を抜き、1枚ずつ型押ししてじっくり焼きあげる。丁寧な仕事から生まれたバターの香りたっぷりの大風さぶれは、ロングセラー商品として愛されている。

ダルトワ

MAP P.21 F-1

☎048-746-3717

☒春日部市米島1186-15 ☎9:00～20:00

☎月曜 ☒なし ☎南桜井駅から徒歩すぐ ☎あり

賞味期限 / 30日

保存方法 / 常温

取り寄せ / 可



南桜井駅のすぐそばの洋菓子店



赤米ドーナツ

1個 220円

地元の赤米を使ったふんわり焼きドーナツ

お菓子の家をイメージした可愛らしい洋菓子店で作る赤米ドーナツは、毎月1000個以上焼くという人気の品。地元の無農薬の赤米を使って何かできないかという話から、国産小麦に赤米の粉を配合したところ、香ばしくてモチモチするドーナツが誕生した。ほどよい甘さで、添加物も極力使わない。身も心もふんわりする幸せの味だ。

お菓子の家スワン おかしのいえスワン

MAP P.21 E-1

☎048-755-7514

☒春日部市藤塚1909-4 ☎10:00～19:30 ☎月曜 ☒あり

☎藤の牛島駅から徒歩3分 ☎あり

賞味期限 / 21日 保存方法 / 常温

取り寄せ / 可



オーナーの石川浩さん。うしろのオリジナルオープンには、写真が趣味の石川さんが撮影した焼き菓子の写真が使われている



本格焼酎「かすかべ藤乃彩」を使ったケーキ

樹齢1200余年の藤の巨木「牛島のフジ」。その花から採取した酵母で造られた米焼酎「かすかべ藤乃彩」をシロップにして、全体にたっぷりしみ込ませた、ちょっと大人なケーキ。

アーモンドプードルやバター、はちみつが使われた生地はしっとりとした食感で甘く、米焼酎のおだやかでやさしい香りがほんのりと広がる。男性にも人気のスイーツ。

パティスリーシェーヌ

MAP P.21 E-2

☎048-734-5155

☒春日部市藤塚2902 ☎10:00～20:00 (日曜・祝日は9:00～) ☎木曜 (祝日の場合は翌日休) ☒あり ☎藤の牛島駅から徒歩11分 ☎あり

賞味期限 / 2カ月 保存方法 / 常温

取り寄せ / 不可



2006年に現在の場所に移転。季節の素材を生かした洋菓子も得意。オーナーの中村晶子さんと謙太さん親子



New かすかべ藤乃彩焼酎ケーキ

1個 180円、1本 2250円