

やちまた 美味しい店舗の紹介

♪ 地元の新鮮な食材を使用したメニューが店舗で味わえる店舗紹介 ♪

※食材の入荷状況により提供できない場合がございます。
詳しくは各店にお問い合わせください。

八街の美味しい店舗随時募集中です！
※掲載店舗は、公募により選定しております。

横浜餃子 ハマトミ食品

『近江生姜餃子』

近江生姜餃子の特徴は、生姜の風味を協調し、しっかりした食感も味わえます。

八街産の生姜は、甘みが強く辛みが抑えられていますので、大変食べやすい生姜となっています。

この餃子は秘伝のタレを混ぜて作られていますので、タレの必要がないところも特徴です。

更に、焼き餃子はもちろんのこと、水餃子としてもご利用できます。

絶品と高評価を得ている水餃子を当店よりおすすめします。

株式会社ハマトミ食品

千葉県八街市中央3-16

TEL:043-442-1878

FAX:043-442-1922

URL:<http://hamatomifoods.com>

MAIL:shingo.h.hamatomi@pony.ocn.ne.jp



御菓子司 おきなや

『街のめぐみ』

口どけの良さと落花生の風味を生かした和風マドレーヌです。
八街産の落花生を裏漉して白餡に混ぜて落花生餡を作り生地に混ぜることで和風に仕上げています。
落花生そのままの食感を味わっていただく為に砂糖蜜に漬けた八街産落花生をトッピングしました。
口に含めば街を思い出す。
故郷の香りを贈る風味豊かな商品です。



『ほっぺキャロット羽二重餅』

八街産のにんじんを使用しています。
水分は新鮮なにんじんのみに着色料など使用していません。
ヘルシーで鮮やかな彩りが楽しめます。食感がグミに似ていて香りもほのかなのでにんじん嫌いなお子様にもおすすめです。



『落花生羽二重餅』

八街産落花生の最高品種千葉半立を使用しています。
独自の炒り方で香り、味ともに風味が増した千葉半立を砕き黒糖入りの羽二重餅に混ぜました。
落花生の香りや歯応えと柔らかな羽二重餅の食感が織りなす風味をお楽しみください。



『落花生おこわ』

八街産落花生おおまさりを使用しています。
茹で落花生の柔らかさともち米の特徴を生かしたほんのりお醤油と塩味の風味が織りなす商品です。

※店頭では、冷凍販売となります。

※時期により落花生の品種が変わりませう。

御菓子司おきなや

千葉県八街市八街に120
TEL:043-444-0437
FAX:043-444-8216
URL:<http://okinaya-yachimata.net>
MAIL:okinaya.yachimata@gmail.com

