

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

浜添製菓



西之表市街地から車で15分ほど、海の見える道を
走るところにある浜添製菓。

地域の皆様に支えられながら、昔ながらの製法と
味を守りながら、丁寧のひとつひとつ作ってあり
ます。

観光客のお土産や、島を懐かしむ方にも喜ばれ、
種子島でも、みなさまのお祝いやお土産やご家庭
のおやつタイムに愛されております。

いつの時代も皆様に愛される飴を作り続け、届け
たいと願います。

お気軽にご来店、お問い合わせくださいませ。

ガジュマル飴・塩飴・飴セット

ガジュマル飴 塩飴 飴セット。

アメがかばんの中に入っていると嬉しい。人からもうらうらのも、人にあげるのも嬉しい。買うときに選ぶのも楽しい。

包み紙で左右をひねってあるの、あれをほどこいて口に入れる時も嬉しい。

ガジュマル飴って、初めて見た人はアメってわからないかもしれない。

ガジュマルの木のネジネジした枝に似せて作られているこの飴は、食べるとき、舐めると香ばしい落花生の香りがするします。

落花生の食感を思い出しながら、アメがボキッと折れて、パキパキ音を立てて口の中でちゅちゅくなっていくのがおもしろい。

塩飴は、甘くてしょっぱいアメ。

塩飴は、まるで宝石みたいに透き通って、とてもきれい。

琥珀色の塩飴は、暑くて汗かいたときにぴったり。



季節限定



昔懐かしい、いも飴です。(冬季限定 10月～5月)

品名：種子島特産 からいも飴
内容量：120g
金額：¥216 (税込)

からいも飴

お砂糖から作られているガジュマル飴や塩飴もあるけど、サツマイモで作られているからいも飴もあります。カライモとは九州では唐から伝わったサツマイモのこと。

カライモは、柔らかく蒸したサツマイモに水を加えておかゆみたいにして、麦芽を加えて糖化させる。それをこして煮詰めていきます。

この作業は暑い時期は雑菌が繁殖しやすいから、からいもあめは10月から5月までの間だけの商品なのです。

昔は、お砂糖がとっても貴重だったから、今みたいに食べられなかった。麦芽の酵素がお芋のでんぷんを糖化させるを考えて作られたのが、からいも飴。

消化がいいから、疲れた時の体力回復にもおすすめです。運動中の行動食や、病中商病後の人にも食べて欲しい。

手間と愛情をかけて浜添製菓の飴でみんなをかわせにしたいと思ってます。

ぜひ、手にとって召し上がってください！



ガジュマルの樹に似せた、ボッキー感覚の飴菓子です。

品名：種子島特産 ガジュマル飴 (箱入り)
内容量：16本 × 2袋入
金額：¥540 (税込)



らっきょう飴、鉄砲豆銃兵飴、ロケット飴、火縄黒糖飴、豆りんりの5セット。

品名：オリジナルセット
内容量：16本 × 2袋入
金額：¥540 (税込)



塩味と甘味の絶妙な塩梅が人気の塩飴です。

品名：塩飴
内容量：1袋入り
金額：¥216 (税込)



浜添製菓

〒891-3104 鹿児島県西之表市住吉 1118 ☎0997-23-3693
ホームページ <https://www.hamazoe-seika.com>
INSTAGRAM <https://www.instagram.com/hamazoeseika/>