

心を込めてお届けします。

種子島のモノ語り

有限会社

菓子処

酒井屋



西之表市を流れる河沿いにある大きな工場で毎日
たくさんのお菓子を作っています！

また、西之表市街地と港にもショップがあり、パ
ティシエが作るお菓子を店内で召し上がることも
できます！

ご自宅用、お土産用など、お気軽にお問い合わせ
ください！



落花生甘納豆

種子島で愛されている落花生で作った甘納豆。白糖で煮詰めた白糖と黒糖で煮詰めた黒糖。

甘納豆は素材を砂糖漬けにして、乾燥させてから砂糖をまぶした和菓子のこと。

砂糖をまぶされた様子から「淡雪」なんて可愛に呼ばれることもあるの。

栗を使えば洋風にマロングラッセになる。

落花生は塩茹でされたり、炒って塩をふりかけたり塩味で食べられることが多いけど、砂糖味も、これまたくせになるのです！

まずは洗皮をつけたまま4日間砂糖蜜に漬けてしっとり砂糖を吸いこませます。

皮ごと漬けると時間がかかるけど、皮に落花生の旨味や風味が含まれているから、それを大事に活かしているのです。

次は黒糖落花生甘納豆。

甘納豆に黒糖が使われるのも珍しい。

黒糖と落花生の味の組み合わせはお互いを引き立て合う、種子島ならではの組み合わせです。



白糖のクセのない甘味は落花生の独特の香ばしさを引き出している。

ぜひどちらもお試しください。

濃く入れた緑茶との相性がとてもいいのです。

丹精込めて丁寧に作られたお菓子は人と人の間を穏やかに取り持ちます。

お土産にいただいたのが美味しくて、取り寄せ

で買われるお客様も多数いらっしゃいます！

ぜひお取り寄せくださいませ。

南蛮ボーロ

小麦粉や卵の味、サクツとした食感、酒井屋の丸ボーロ。南蛮伝来。

鉄砲伝来の島である種子島土産にぴったりなネーミングです。

丸ボーロは、九州では誰でも知っている有名なお菓子。

子供やおばあちゃんがつまんだり、身近にいつもあるお菓子なのです。

素材の味そのままのシンプルな焼き菓子。

見た目は丸くて大きなクッキーみたいだけど、外側がカリッサクツとして、中はふんわり。

もうひと口食べてもカリッサクツ！

そしてふんわり。

甘さも程よく、お菓子だけどパンのような、おやつだけど食事のような満足感。

小腹が空いた時にもちょうどいい。

優しい甘さの生地の上に、黒糖とくるみとカボチャの種をトッピング。

丸ボーロの生地の食感に、トッピングの食感が加わって酒井屋オリジナルの南蛮伝来を楽しめます。



種子島産塩ゆで落花生を使って甘じょっぱい豆菓子に仕上げました。

品名：甘塩豆
金額：¥278 (税別)



上品な味わいの生地の上に黒糖とくるみとかぼちゃのせた風味豊かなソフトな丸ボーロです。

品名：南蛮伝来 (5個入)
金額：¥550 (税別)



落花生を白糖でじっくり煮詰めた落花生の風味が広がる甘納豆です。

品名：落花生甘納豆 50g×5個入
金額：¥680 (税別)



落花生を黒糖でじっくり煮詰めた、黒糖と落花生の風味が広がる甘納豆です。

品名：黒糖落花生甘納豆 50g×5個入
金額：¥680 (税別)



たねがしまる

有限会社菓子処酒井屋

〒891-3101 鹿児島県西之表市西之表10410-13 ☎0997-22-0167
メールアドレス sakaiya@po5.synapse.ne.jp
ホームページ https://t-sakaiya.com