

## 特別仕様の鮎菓子 第3土曜日に販売

玉井屋本舗、来月から

老舗和菓子店の玉井屋本舗（岐阜市湊町、玉井博祐代表社員）は3月から、毎月第3土曜日に、来県される皇族に提供してきた特別仕様の鮎菓子「写真」と、店の和菓子職人が考案した月替わりの生菓子を販売する。コロナ禍で客足が減っている岐阜市の川原町かいわ

いを盛り上げようと企画した。特別仕様の鮎菓子は通常よりも卵黄を多くした力ステラ生地を使用。店の軒先で焼き上げる様子を実演し、出来たてを提供する。



「登り鮎 天覧」と名付け、1個216円で販売する。

玉井代表社員は「外で鮎菓子を焼くことで香りが川原町に広がる。個包装せずに薄板に包んで渡すので、食べ歩きにも適している。玉井屋の新しい魅力を感じてほしい」と話す。

生菓子の第1弾として3月19日に販売する商品は、チョコレートと桜あんをかけるかんで包んだ和菓子。2個入りの価格は540円。