

特別仕様の鮎菓子「天覧」

岐阜・玉井屋本舗 店頭手焼き、限定販売

岐阜市湊町の老舗和菓子店「玉井屋本舗」は今月から、岐阜を訪れた皇族らに献上してきた特別仕様の鮎菓子「天覧」を販売する。

第三土曜日のみ、店頭で手焼きで限定提供する。

天覧は従来の鮎菓子より生地のお卵黄の量を増やし、ふんわりとした食感が特

長。工場での量産に比べ、できたてを提供するため、より香ばしいという。

昭和天皇がかつて岐阜を訪れた際に献上したレシピを再現した。毎月第三土曜日の午前10時～正午まで、湊町の店頭で手焼きする。初回は十九日で、一個二百十六円。

店頭で手焼きする特別仕様の鮎菓子「天覧」
＝岐阜市神田町の岐阜商工会議所で



山本隆広副工場長は「焼きたての味は格別。香ばしい天覧を手にも、長良川の河畔や近くの街並みを散策し

てもらえたら」と話している。☎玉井屋本舗＝058

(262) 0276

(池内琢)