



辛党にもうれしい
頑固にこだわった米菓子です

↑ **たばね庵**

松阪銘菓「宣長おかき」は、桜型おかき・梅ざらめ・黒豆等の7種類の米菓を詰合せた逸品です。あられ・おせんべいの製造直売店「菓匠たばね庵」は頑固なまでに【米菓子】にこだわっております。
〒松阪市早馬瀬町72番地
☎ 0598-28-2653

サクサクモナカと
蜂蜜がたっぷりのアイスは
絶品コンビネーション

↑ **松治郎の舗**

はちみつ専門店。松治郎の舗。体の中からキレイを
モットーに厳選された蜂蜜が並んでいます。純粋な蜂蜜を
たっぷり使った蜂蜜アイス。手焼きモナカと合わせればサクサクと
した歯ざわりと蜂蜜たっぷりのアイスは絶品です。
〒松阪市中町1873番地
☎ 0598-26-8133



松阪産苺がたっぷりの
季節のタルトが人気

↑ **松阪農業公園ベルファーム**

旬の地元野菜・果物を使ったヘルシー
スイーツが並び「ガーデンカフェベル」。
人気のタルトは季節に合わせてクワイ・カボ
チャ・モロヘイヤなど様々な種類が登場。
春は松阪産苺がたっぷりのった甘酸っぱい一品です。
〒松阪市伊勢寺町551番地
☎ 0598-63-0050



山桜をかたどり本居宣長にちなんだ
かわいいう卵せんべいです

↑ **たつみ堂**

大正元年創業、松阪銘菓。宣長せんべいは、本居宣長が好
んだ山桜から桜の花びらを型どった卵せんべいと、細かく砕
いた落花生を生地に練り込んだ卵せんべいの二種類。他にも
昔ながらの桜もち・花見だんごなどいっぱい。
〒松阪市本町2172番地
☎ 0598-21-1337



駅鈴をかたどった最中は
店主こだわりの逸品です

↑ **朝日軒**

明治初期創業、北海道十勝産、有機栽培
の豆を厳選して、店の奥で作り販売する。
量産して質を落とさないという思い
があるから、年中無休で営業しています。
〒松阪市愛宕町1-40番地
☎ 0598-21-1405



春を楽しむオシャレなスイーツと
朝焼きの米こめロールが好評

↑ **アニバーサリー**

バリの田舎風イメージの店内に入ると
焼きたての、ヴェノフスリーの香りが店
内いっぱいにたちこめます。朝焼きの米
こめロールはふわふわしっとりアニバ
ーサリー、一番人気のロールケーキでこ
好評いただいております。
〒松阪市川井町834-5番地
☎ 0598-21-3987

松阪路のお菓子

地元の人々に愛される自慢の和洋菓子



サクサクの生地に香り豊かな
クリームとジャムが魅力のブッセ

↑ **都古水月**

人が出逢い、ふれあい、笑顔いっぱいのま
ち松阪で、心と魂を菓子づくりを・・・代表商
品「白(うす)だたみ」(ブッセ)は香り豊かな
チーズクリームと酸味のきいたブルーベリ
ージャムの二種類で、口溶け良くサクサク生地
ではさみしました。
〒(大黒田本店)松阪市大黒田町912-3番地
☎ 0598-22-4810
〒(中央店)松阪市鎌田町655-6番地
☎ 0598-51-7801



地元の卵と抹茶を使用し
明治天皇にも献上の逸品です

↑ **柳屋奉善**

「柳屋山」は、創業430年の当店代
表銘菓「老伴」に並び自慢の人気菓子。
朝一番に職人さんが焼き上げ、抹茶の
香りが気品漂う逸品です。歴史と文化
の町「松阪」に育てられた、格調ある
味をどうぞご賞味下さい。
〒松阪市中町1877番地
☎ 0598-21-0138

昔ながらの手づくりの駄菓子が
店内に並ぶ、なつかしい空間です

↑ **駄菓子のあいや**

駄菓子のあいやは昔ながらの製法で手づくりの駄菓子をつくり続けて
います。ここに紹介するお菓子「山桃」は麦粉、水飴、黒砂糖が主原料で
山桃の実が初夏に緑から赤へと熟す様子を表わしています。
〒松阪市中町1869番地
☎ 0598-21-5861

シェフのスイーツマジックで、
よいほの森のどんぐりが
おいしい生キャラメルに大変身！

↑ **1010番地**

大正浪漫風レンガ造りの建物のお店
です。毎朝作られるショーケースの中
の色とりどりのお菓子はその日限りの
売り切り御免！！
サロンで出来たてのお菓子を召し上げ
られ。皆様のお越しを心よりお待ちしております。
〒松阪市新町1010
☎ 0598-21-7123



↑ **清甘堂**

春といえば桜。清甘堂の「さくら餅」あつさりした甘み
のこし餡を餅米(県産)で包みました。春の香りといっ
しょにどうぞ。日野町で昭和3年創業で、昔からの「鈴可
祢(すずかね)」「まつ佐華(さか)」もござります。
〒松阪市日野町576番地の2
☎ 0598-21-1565



春の香りを満喫
素材にこだわる「さくら餅」も自慢



厳選素材を丁寧に焼き上げた
鈴の杜バウムクーヘンが自慢です

↑ **アンデルセンコンディトライ**

バターをはじめ素材を厳選して、芯棒の回転
速度に気を配りながら、一層一層丁寧に焼き上げ、
ひとつひとつこだわること、しっとりした自然
な味わいのアンデルセンコンディトライのバ
ウムクーヘンが生まれました。
〒(中央本店)松阪市中央町384-1番地
☎ 0598-51-2567
〒(下村店)松阪市下村町1078-1番地
☎ 0598-29-7911



※松阪路には他にもたくさんのおいしいお菓子があります。今回掲載のお菓子は松阪市観光協会の会員店を紹介しています。