

河崎エリア

伊勢製餡所

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地	516-0009伊勢市河崎1-1-22		
TEL & FAX	0596-28-5543 / 0596-25-6189	担当者名	-
営業時間	9:00~20:00	定休日	-
Email	beans@isejeian.jp	HP	二

<施設概要>

【大正13年創業】

先代から守り継がれている銅釜でじっくり炊き上げたこだわりのあんを製造しています。北海道十勝産小豆100%と砂糖だけで炊き上げます。

昔ながらの製餡工場で釜炊きされて作られるあんこの量り売りをしているお店です。

添加物など余計なものを入れずに材料を吟味し、じっくり炊き上げたつづあん、こしあん、その他白あん、栗あん、紫いもあん、黒とうあん、抹茶あん、季節あんなど、各種販売しています。(65円~) 甘さ控えめで、しっかり素材のおいしさが味わえる、「あんこ好き」が大絶賛のあん、ぜひお試しください。

【アクセス】

近鉄伊勢市駅から徒歩で2分、伊勢シティホテルアネックス、パールピアホテルのすぐ近くにある、小さなお店です。

本業は小売ではなく卸なのですが、**極上のあんこを100g単位で安価に分けて販売**しています。

あん製造・販売の他、お酒も販売しています。宿泊の際には、ぜひ立ち寄ってみてください。

<主要商品、サービス>

【伊勢あんもなか】1セット ¥ 1,080

セット内容は(あん300g・もなか24枚)です。

最中と好きな味のあんを別々でも購入できますが、おみやげなら箱入りのセットで。

これで12個の「絶品ミニモナカ」を**自分で作る事ができます。**

お餅をつけてそこから作るというモナカの皮もサクサクでやめられない美味しさです。



<サミット限定商品>



<パンフレット情報>

-