

河崎エリア

二軒茶屋餅本店(にけんぢゃもち)

グルメ

土産

施設

体験

歴史伝統

その他

所在地	516-0017伊勢市神久6-8-25		
TEL & FAX	店舗：0596-23-3040 取材：0596-21-3108/0596-28-3040	担当者名	-
営業時間	8：00～18：00	定休日	-
Email	matsuoka@kadoyahonten.co.jp 、 CC:	HP	http://www.kadoyahonten.co.jp/restaurant/info_c.htm

<施設概要>

【二軒茶屋餅 天正3年（1575年）創業】

舟参宮の船着き場で茶店「角屋」として創業し、同じころにもう一軒「湊屋」いうお店も出来たため、この場所が二軒茶屋と名付けられたと言われています。当店のお茶うけの黄粉餅が名物となり、現在も二軒茶屋餅として製造販売をしています。

【角屋味噌醤油 大正12年（1923年）】

醸造業をはじめ、現在も角屋（かどや）味噌醤油のブランド名で、昔ながらの製法で醸造を続けています。

【クラフトビール 平成9年（1997年）】

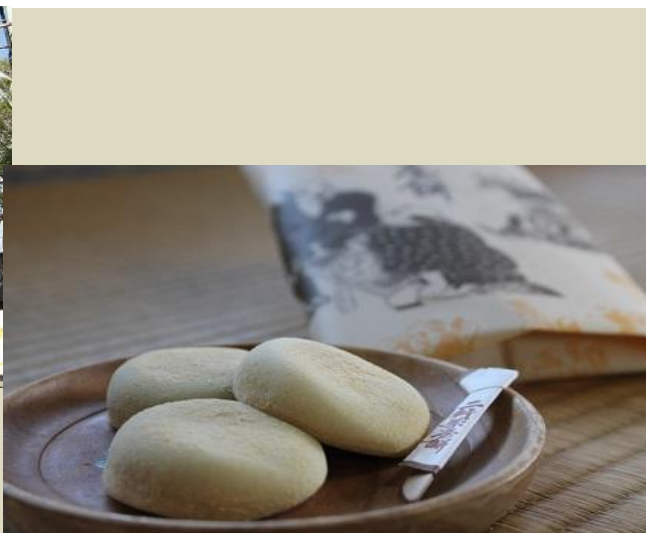
クラフトビールの製造販売と飲食業も行っています。伊勢角屋麦酒と、神都麦酒の二本立てのブランドを立ち上げました。無濾過・非加熱の伊勢角屋麦酒ブランドは、2003年のAIBA金賞受賞を皮切りに、以来、多くの国際大会でも受賞を重ね、内外から高い評価を得ています。

二軒茶屋餅本店では、二軒茶屋餅の販売、お召し上がりが可能です。

<主要商品、サービス>

【二軒茶屋餅】

参宮客をもてなしてきた「二軒茶屋餅」はこしあんを薄皮の餅で包み黄粉餅をふった素朴な味わいです。
賞味期限は製造日とも2日間。



<サミット限定商品>

<パンフレット情報>

二軒茶屋餅