



スイーツといったら、皆さんは何を思い浮かべますか？

甘～い生クリームたっぷりのお菓子？“あん”を使った和菓子？

今回は、昔ながらの味を守り続けている緒川地域の和のスイーツを紹介します。

【堀江製菓 いしごろも本舗】

こし餡を丁寧^{あん}に仕上げ、砂糖の衣でくるんだ手作りの和菓子です。常陸大宮の里山の小さな和菓子屋で、作り続けて親しまれ続けて70年。厳選した大豆を昔ながらの製法で丁寧に作る自家製餡。それを更に独特の製法で仕上げ、特別な蜜を潜らせて作ります。原材料は大豆と砂糖のみ。

素朴でどこか上品な和菓子です。



石衣 (いしごろも)

【朝日屋菓子店】

一番人気が、味基^{あじもと}粉で作った舌触りなめらかな昔懐かしい鯛の打物菓子です。

昭和34年の創業以来、北海道産大豆を練り上げた餡を使い、機械を使わず手作り一筋で、今日に至っています。添加物を使用しないため日持ちははませんが、体には大変やさしい和菓子です。どうぞご賞味ください。



鯛の打物菓子

【お菓子処 ふるさわ】

市のマスコットキャラクター「ひたまる」の焼印を付けたどら焼きが、今の人気商品です。

常陸大宮のお土産にする方も多く、ボリュームがあるので、おやつとしても喜ばれています。ショッピングセンターピサー口店でも販売していますので、ぜひお立ち寄りください。



マスコットキャラクター
焼印入りどら焼き

VOL.18

職員のつぶやき ～職員リレートーク～

都市建設課に配属された、小林紘也です。

師走に入り、今年も残すところあとわずかとなりました。寒さが身にしみるこの季節、体調管理を怠らずに新たな気持ちで新年を迎えたいと思います。

私は都市建設課管理グループで、市道の管理、市道に関する各種申請に係る事務処理等を行っています。現地確認のために現場に出向くことも多く、市内の地理を少しずつですが覚えられるようになってきました。

まだまだ学ぶことが多く日々勉強ですが、早く一人前になれるよう業務に邁進していきたいと思っています。



今日も現地確認です