

越後つばめの天神講「粉菓子」に 新しい味が誕生！

∞ 若い菓子職人により、伝統的なお菓子が進化を遂げました ∞

古くから伝わる越後つばめの天神講のお菓子には、「金花糖」・「生菓子」・「粉菓子」の三種の種類があります。このたび、伝統ある風習を守りつつ、現代の食生活に合わせ進化させていこうという市内若手菓子職人の意志のもと、新しい味の「粉菓子」が誕生しました。ぜひご賞味ください！

●ピンクの天神様

甘い香りのフリーズドライの苺パウダーを混ぜ込んだ粉菓子。お子様でも食べやすい味です。

●黄色の天神様

爽やかな香りのフリーズドライの柚子パウダーを混ぜ込んだ粉菓子。ちょっぴり大人向けの味です。

※いずれも中に自家製の白あん入り



考案・製作：白根屋 シェフパティシエ 更科 賢祐さん（33歳）
（燕市秋葉町 3-8-6）

販売価格：650 円（税抜。白根屋店頭価格）

販売場所：白根屋

2月15日（水）～25日（土）は新潟伊勢丹でも販売します。

※粉菓子とは

砂糖を混ぜたもち米の粉を型に押し込み固めたお菓子。

越後つばめの天神講の粉菓子は、中に白や黒の餡が入っています。

本件についてのお問い合わせ先

白根屋 更科 賢祐

電話：0256-62-2635

燕市役所産業振興部商工振興課：長井

電話：0256-77-8233（直通）