

※今後の社会情勢等により、中止となる場合があります。

しんじょう マルシェ



今も昔もゆっくりと流れる時間の中で、そこに住む人々の手によって丁寧に育まれてきた「食」と「暮らし」を体験！思わず教えたいような「おいしい！」「たのしい！」が満載のマルシェです。

10月10日(土) 11:00～17:00

地元で愛される老舗の味

◎ 佐藤あんこやのあんこパイ

特製のあんこをサクサクのパイ生地でたっぷりと詰めました。甘さをおさえ、しっとりとした味に仕上げてあります。



◎ 佐藤あんこやのあんみつ

風味豊かな餡、滑らかな寒天、“もちもち”食感の求肥など、厳選した素材を使用した「あんこやの作るあんみつ」です。是非、ご賞味下さい。



◎ 佐藤あんこやの黒豆茶

新庄産黒豆を自家釜でじっくりと焙煎。えぐみがなく薫り高いふくよかな味わいです。

◎ 佐藤あんこやの黒豆の煮豆

素材の持ち味を十分に活かす製法で丁寧に作りました。ほの甘く優しい味わいです。



◎ 深田菓子舗のふれんどるぱん

明治23年創業の地元老舗菓子舗で100年以上作られ続ける超ロングセラーお菓子です。ほんのりと甘いみそパンの中に、りんごのジャムをサンドしたレトロで懐かしい味です。



◎ 深田菓子舗のねーじゅ

フランス語で「雪」を意味する「ねーじゅ」は、米粉50%、小麦粉50%を使って焼き上げた生地にクリームチーズを挟んだチーズブッセです。ふんわりしっとりした食感に、米粉のやさしい甘さが広がります。



◎ 深田菓子舗のバウムクーヘン

自家釜焼きバウムクーヘンです。県産の新鮮な卵とバターをふんだんに使った生地を何層にも巻き付けながら丁寧に焼き上げました。幸せを重ねていく縁起の良いお菓子とされています。

※「しんじょうマルシェ」は3月までの毎月第2土曜日に開催致します。

次回開催予定日：11月14日(土)11:00～17:00

rébon快哉湯

東京都台東区下谷2-17-11

東京メトロ日比谷線「入谷駅」徒歩約3分

主催：新庄商工会議所（山形県新庄市住吉町3-8 TEL:0233-22-6855）