

城下町「大洲」を代表する

秘宝の和菓子「志ぐれ」



＜基礎データ＞

- 人口：41,570人(令和3年5月末)
- 総面積：432.12km²(令和3年5月)



四国の西北部に位置する大洲市は、江戸時代から城下町として栄え、今も風情あふれる町並みが残っています。伝統の和菓子「志ぐれ」は、その昔、大洲藩江戸屋敷内の秘宝菓子であったものが、参勤交代のときに大洲藩内に伝わったのが始まりといわれています。

小豆に米粉などを混ぜて蒸しあげ、^{ようかん}羊羹や^{ういろ}外郎餅とも違うモチモチとした食感が特徴です。市内には、製造販売店が10店舗あり、それぞれ職人の技が光る「一菓十味」、食感や風味の違いを食べ比べるのもおすすめです。おそらく日本で大洲市にしかない美味な和菓子です。

	店名	タイプ	特徴	場所	電話番号
A	直本笑美堂	生	小豆の粒粒感が際立つ独特の食感	大洲512	080(5663)3759
B	米田菓子舗	生	もちりとして、甘さひかえめ	長浜甲757-5	0893(52)2713
C	(有)富永松栄堂 (本店、パティスリー)	生/包	2種類の煮豆を使用した上品な甘さ	大洲444(本店) 新谷乙1597-1	0893(25)3635
D	菓子処気晴	包	大粒の小豆が入って、ほどよい甘さ	徳森2321-34	0893(25)4839
E	二葉屋	生	甘さ控えめ、懐かしい竹皮に包んで	大洲275	0893(23)4475
F	(有)稲田菓子舗	生	もちもちして歯切れのよい食感	長浜甲662-2	0893(52)0246
G	山栄堂	包	栗、よもぎ、ゆずなど種類も豊富	常磐町128-1	0893(24)5322
H	丸星藤樹堂	生	隠し味に醤油、すっきりとした甘さ	大洲264	0893(24)2830
I	ひらのや製造本舗	生	小豆感が強くしっかりした甘さ	大洲14	0893(24)2746
J	玉井菓子舗	生	まったりとした独特のねばりが	長浜甲430-2	0893(52)0364

※志ぐれの写真は、撮影用にカットしたものもあります。

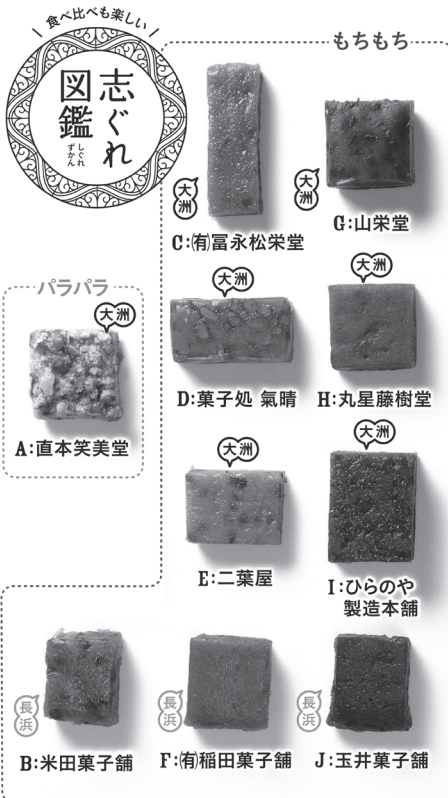
※生タイプ（賞味期限2日～7日程度）、包タイプ（賞味期限：13日～22日程度）

【問い合わせ先】

大洲市役所 企画情報課 ☎0893(24)1728
商工産業課 ☎0893(24)1722



大洲市HP



「ええモン」情報

大洲市内の優れた産品、大洲ならではのこだわりの商品やの農林水産物、工芸品などを「大洲ええモンセレクション」として認定しています。



大洲特産品広場HP

