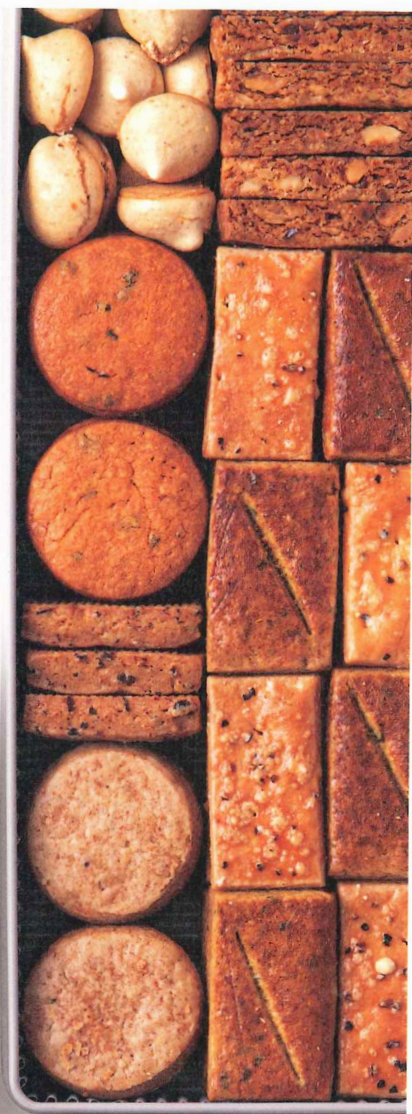
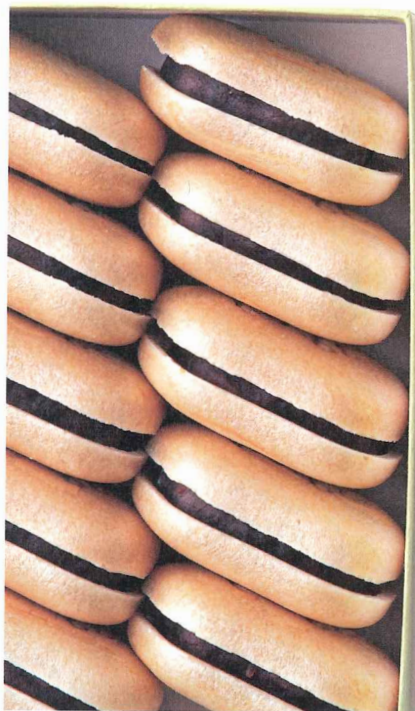


お菓子の 手みやげ帖

スイーツなかの



芳醇な香りと優美な甘みに 惹き込まれる。

神楽坂にある日本料理の名店「石かわ」と「虎白」がコラボしたブランド「いったつみとらどう」。

「椰子の白わらび餅」は、お店のコースで出されていたデザートが評判を呼び、商品化されたお菓子である。

練り物は粘りが強くなってくるほど焦げやすく、焦げないようにと火加減が弱すぎるとだれてしまう。

練る速さから練る時間まで、一つ一つの工程に

試行錯誤を重ねながら、渾身のわらび餅が誕生した。

わらび粉とココナツミルクで練り上げたお餅は、

赤ちゃんのほっぺのように柔らかく、もっちりねっとりとした口あたり。

たっぷりとまぶしたココナツパウダーからは芳醇な香りがひろがり、

優美な甘さに惹き込まれる。

美しい包装もここぞというときの贈り物にふさわしい。

① 取り寄せは毎月、WEBからの予約販売。



いったつみとらどう
椰子の白わらび餅／¥3,888

日持ち＝製造より5日間

住所＝羽田空港第1ターミナル2階

マーケットプレイス「HANEDA STAR & LUXE」内

営業時間＝6:00～20:00

定休日＝なし

電話＝050-3138-3106 (いったつみとらどう総合受付)

※10:30～18:00／日曜・月曜・祝日は休み

WEB＝<https://ittatsumitorado.jp>

取り寄せ可

※帝国ホテル東京ホテルショップガランチュウでも毎日販売。