

今月のVol.110 気になるスイーツ [黒門みとや]

●店舗紹介
「天下の台所」の拠点として古くから賑わいを見せる黒門市場内に店を構え、今年で創業74年を迎える老舗菓子店が昨年10月にリニューアルオープンしました。



常連客に「お正月はやっぱり、このお餅じゃないと」とまで言わしめる餅は、時には生産地まで出向くなど厳選を重ねた原材料を使っています。手作業

創業から一貫して、素材選びと、手作業で丁寧に仕上げるなど徹底してこだわり抜き、逸品の数々を生み出してきました。時代のニーズにも柔軟に対応する姿勢が、黒門市場を足繁く訪れる美食家や国内外からの観光客など、幅広い客層のハートをしっかりと掴んでいます。



甘味紹介

〈7色のねこ餅〉

※表示価格は全て税込み、店売り価格

①あわねこ餅 1本1,700円
豊かな風味とぶちぶちの食感が魅力。焼くと香ばしさがアップします。味噌汁やお吸い物の具材におすすめ。

②よもぎねこ餅 1本1,700円
特に香りの高いよもぎだけを吟味して使っており、あんこの相性も抜群です。

③黒豆ねこ餅 1本1,700円
やわらかく大粒の丹波黒豆をたっぷり使用。焼くとほくほくとした食感が際立ちます。

〈いちご大福〉

毎朝仕入れる新鮮ないちごを、自社製のこしあん（白あん）、粒あん、抹茶あん、生チョコレートなどで包んでいます。甘さと酸味のバランスも絶妙な人気のフルーツ大福です。



粒あん 430円



白あん 430円



抹茶 450円



生チョコ 450円



④桜海老ねこ餅 1本2,100円
完全無着色の桜海老をふんだんに使った人気の一品。焼いてもよし、鍋にもおすすめです。

⑤白ねこ餅 1本1,700円
餅本来の美味しさが際立つ一品。煮る・焼く・揚げるはもちろん茹でて大根おろしと醤油を合えるのもおすすめです。

⑥うるちねこ餅 1本1,700円
もち米にうるち米を約4割も加えた歯ごたえのよいお餅。水菜のお吸い物に合います。

⑦黒糖ねこ餅 1本1,700円
アミノ酸を豊富に含む沖縄の黒糖を使用した、ほんのり優しい甘みが魅力のお餅です。

日本橋支店お取引先

株式会社
三都屋

代表取締役
北岡 裕一 様

黒門 みとや

大阪市中央区日本橋 1-22-21
TEL 06-6641-0454

営業時間／月曜～土曜、祝日
9:30～18:00

定休日／日曜 ※12月は日曜も営業
大阪メトロ堺筋線・千日前線 日本橋駅⑩出口から徒歩約5分

