

豊岡のお菓子やさんのイチオシを食べて巡ろう！

とよおかの菓子めぐり

スタンプラリー

お菓子の神様「菓祖 田道間守命」を祀る神社の総本社 中嶋神社が鎮座し、「菓子のルーツ」がある豊岡は、美味しいお菓子の宝庫でもあります。各店の自慢の逸品を食べて、豊岡銘菓の魅力を再発見して下さい！

2015 10/30 fri - 11/30 mon



お菓子づくりのプロが教える
菓子教室同時開催♪

スタンプラリー
参加者限定!!

参加方法 菓子教室に参加希望の方は、スタンプラリー応募用紙に菓子教室の番号(Ⅰ~Ⅴ)をご記入下さい。原則、スタンプラリーに参加し、スタンプを3つ集めていただいた方、開催日時に必ず参加出来る方を対象とさせていただきますのでご注意ください。(応募多数の場合は抽選 ※12月中旬に当選者のみに連絡)

参加料(材料費込)
(お1人様・1組様) **500円(税込)**



Ⅰ プーランジュリー MON
『親子パン教室』
親子限定
●日時/平成28年 1月17日(日)
(PM1:00~PM4:00)
●場所/ レストランリー (プーランジュリーMON店)
●定員/10組(親子2名)



Ⅱ パティスリーカフェカタンマ
『パレンタイン直前!プロが教える
チョコレートケーキ教室』
●日時/平成28年 1月24日(日)
(PM1:00~PM4:00)
●場所/ ウェルストーク豊岡 調理実習室
(豊岡市立野町6-30)
●定員/16名様



Ⅲ フランス菓子 ミッシェル
『いちごのケーキを作ろう!』
●日時/平成28年 1月30日(土)
(PM1:00~PM3:00)
●場所/ ウェルストーク豊岡 調理実習室
(豊岡市立野町6-30)
●定員/8名様



Ⅳ ちから餅工房
『日本の伝統文化 和菓子作り』
『日本のお餅文化 和菓子作り』
●日時/平成28年 1月31日(日)
(PM1:00~PM4:00)
●場所/ 吉田総合芸術学院 (豊岡市正法寺150)
●定員/10名様



Ⅴ 豊岡わこう堂 季の杜本館
『コウノトリ米粉を使った
お菓子、お雛様を作ろう』
●日時/平成28年 2月21日(日)
(PM1:30~PM3:30)
●場所/ ウェルストーク豊岡 調理実習室
(豊岡市立野町6-30)
●定員/16名様

スタンプを3つ集めて、菓子教室に参加 & 素敵な賞品を当てよう!

- 応募方法** 裏面に掲載の参加店の対象菓子を1個購入していただく。スタンプを1個押ししてもらえます。3店舗分のスタンプが集まったら、応募用紙(ハガキ)に必要事項をご記入の上、参加店に設置の応募箱に投入するか、切手を貼って豊岡商工会議所に郵送して下さい。
- 期間** 平成27年10月30日(金)~11月30日(月)
- 応募締切** 平成27年12月3日(木) (当日消印有効)
- 抽選日** 平成27年12月10日(木)
- 当選** 当選発表は賞品引換券の発送をもって代させていただきます。(12月下旬迄に送付予定) ※抽選結果のお電話でのお問い合わせにはお答えできません。賞品引換方法については引換券に同封の案内をご覧ください。

抽選で合計
130名様に
プレゼント!

- A 10名様** オレンジケーキ等 詰め合わせ (パティスリー ミニオン)
- B 10名様** バターケーキ (フランス菓子 ミッシェル)
- C 10名様** 熟成二度焼 かに煎餅 かなめ (角谷藤兵衛)
- D 10名様** プリン 3本セット (Naumi Purin(ナウミプリン))
- E 10名様** 玄武まんじゅう 女さんまんじゅう 詰め合わせ (玄武洞ミュージアム)
- F 10名様** 和菓子 詰め合わせ (ちから餅工房)
- G 10名様** 季節のフルーツセット (後) 百果園 / HYAKKAEN
- H 10名様** カニバリ 8枚入 (パティスリーカフェカタンマ豊岡店)
- I 10名様** 豊岡ええまん 5個入 (豊岡わこう堂 季の杜本館)
- J 10名様** 菓子詰め合わせ (豊の丘製菓 港や)
- K 10名様** 焼き菓子 詰め合わせ (kajukasi (花寿菓子))
- L 10名様** フルーツロール (ハーブ) (Ms.paco)
- M 10名様** Co-co-ro 米粉バウムクーヘン(カット) (3個セット) (城崎スイーツ 豊岡店)

主催 豊岡商工会議所 (ひょうご「まちおこし」支援事業)
問い合わせ 豊岡商工会議所 (兵庫県豊岡市大磯町1-79) <http://toyooka-cci.jp>
TEL.0796-22-4456 とよおかスイーツギャラリー 検索



豊岡のお菓子やさんのイチオシを食べて巡ろう!

とよおかの菓子めぐり

スタンプラリー応募用紙

- の中に希望する番号等をご記入下さい。
- 希望の賞品(A~M)をご記入下さい。
 - 菓子教室参加希望の方は番号(Ⅰ~Ⅴ)をご記入下さい。(それぞれの日程に参加出来る方。応募多数の場合は抽選)
 - 豊岡を代表するお菓子としては是非知り合いに勧めたい、お土産にしたいと思ったお菓子があれば番号をご記入下さい。(※裏面1~22参照)
 - その他、ご意見・ご感想等をご記入下さい。

応募に当たっての注意事項

- ◎スタンプラリー参加店のチラシ掲載商品を購入された場合にスタンプが1個押印されます。
- ◎3店舗分のスタンプが押印された応募用紙を1口とします。
- ◎お一人様何口でも応募していただけます。
- ◎同じ店舗のスタンプが2箇所以上押印されていたり、3つスタンプが押印されていないか、名前、住所等必要事項の記載に不備があった場合は無効となります。

スタンプラリー応募締切は
平成27年12月3日(木)迄です



とよおかの菓子めぐり

各店イチオシの商品!
対象菓子一覧

2015 10/30 Fri ~ 11/30 Mon

スタンプラリー



1 かぼちゃの
レアチーズ
¥420 (税込)
パティスリー ミニョン

豊岡産のかぼちゃとレアチーズのケーキに竹野の「誕生の塩」をトッピング。

2 メシテラ
¥1,620 (税込)
パティスリーカフェ
カタシマ豊岡店

コウノトリ育むお米の米粉100%で作ったニッポンのカステラ。

3 紫いもの
モンブラン
¥400 (税込)
ドイツ菓子工房
シュヴァルトツヴァルト

タルトに生クリーム、カスタードと紫いものクリームがたっぷり。

4 今川焼 (あん・クリーム)
1ヶ ¥90 (税込)
今川焼 (抹茶クリーム)
1ヶ ¥100 (税込)
谷口今川焼店

卵風味の生地とあん・クリーム・抹茶クリームの名コンビ! 今川焼はひと筋のお店。

豊岡市下陰697-1
Tel.0796-24-3240
Open/9:00am-7:00pm
Close/月曜日 (月曜日が祝日の場合は翌日)

豊岡市若松町48-1
Tel.0796-24-0618
Open/10:00am-8:00pm
Close/無休

豊岡市戸牧36-18
Tel.0796-24-8408
Open/9:30am-7:00pm
Close/木曜日、第3水曜日

豊岡市中央町13-1
Tel.0796-22-3517
Open/9:30am-売切次第終了
Close/不定休 (予約可)

5 こうのとりに米粉
さつまいも
クリームコルネ
¥180 (税抜)

こうのとりの米粉と国産小麦・阿ちゃんたまごを使用したパン生地と豊岡産さつまいもと自家製カスタードをあわせたクリームをたっぷり詰めた秋限定商品です。

6 シュー
クリーム
¥125 (税込)
フランス菓子 ミッシェル

昔ながらのシュークリーム。なつなく、ほっとする味です。たべてみて!

7 豊岡ストーク
フロランタン
¥1,296 (税込)
オーベルジュ豊岡1925

但馬地域のこだわり素材を使用し、香ばしく焼き上げた焼き菓子。

8 丹波篠山
黒大豆おかき
¥470 (税込)
西田製菓 (株)

丹波篠山産黒大豆を使用した大豆おかき (御徳用袋) です。

豊岡市六地藏239-6
Tel.0796-20-3437
Open/9:30am-6:30pm
Close/月曜日・火曜日

豊岡市城南町10-21
Tel.0796-22-5880
Open/10:00am-7:30pm
Close/不定休

豊岡市中央町11-22
Tel.0796-26-1925
Open/11:30am-4:00pm
Close/第1火曜日

豊岡市伏284
Tel.0796-24-2128
Open/8:00am-5:00pm
Close/土日祝 (土は営業日も有)

9 ストーク
ワッフル (プレーン)
1枚 ¥216 (税込)
Naumi Purin
(ナウミプリン)

豊岡こうのとりの米粉と国産小麦粉をブレンドしたアメリカンタイプのワッフルです。リピーターが多く、人気急上昇のワッフルです。

10 玄武
¥400 (税込)
PATISSERIE ノフ

玄武岩を形取ったココアのカステラにチョコをかけました。

11 玄武まんじゅう
(かめまんじゅう)
1ヶ ¥100 (税込)
6ヶ入 (箱入り) ¥720 (税込)
玄武洞ミュージアム

北を守る神さま「玄武」にちなんだ亀のかたちの焼饅頭

12 鹿まんじゅう
¥90 (税込)
一柳堂

創業明治36年。以来同じ製法で、昔ながらの味を守りつつ、1つ1つ手作りしています。

豊岡市中央町3-37
Tel.0796-23-7034
Open/10:00am-6:30pm
Close/日曜日

豊岡市城南町12-38
Tel.0796-23-3826
三坂店/豊岡市三坂町4-45
Open/9:30am-8:00pm
Close/城南店: 火曜日
三坂店: 水曜日

豊岡市赤石1362
Tel.0796-23-3821
Open/9:00am-5:00pm
Close/1月1日 (午前中)

豊岡市元町3-19
Tel.0796-22-2473
Open/9:00am-6:00pm
Close/不定休

13 おとし焼
¥250 (税込)
西谷菓子舗

季節のフルーツをたっぷり使用した果物ならではのフルーツデザートです。

14 ミニタルト 6個入
¥546 (税抜)
(株)百果園/
HYAKKAN

15 ふわっとろっしゃ大福
¥350 (税抜)
豊岡わこう堂 季の杜本館

1つの大福に3種類のフルーツを入れて、自家製のつぶあんをふわふわの生地で包みました。但馬弁でどろっしゃが驚いたという意味で、見た目も味も食感もびっくりする大福です。

16 熟成二度焼
かに煎餅 かなめ
¥648 (税込)
角谷藤兵衛

生地の半分以上にスワイ壁の身を練り込んだ熟成二度焼の「かに煎餅」。

豊岡市城南町2-4
Tel.0796-22-2315
Open/8:30am-6:00pm
Close/日曜日

豊岡市戸牧213-2
Tel.0796-23-6634
Open/9:00am-7:00pm
Close/第1-3の月曜日

豊岡市下陰127
Tel.0796-23-2250
Open/9:00am-7:00pm
Close/無休 (臨時休業日あり)

本社/豊岡市気比4614
城崎本店/豊岡市城崎町湯島439
Tel.0796-20-3820
Open/9:00am-6:00pm
Close/木曜日

郵便はがき

6 6 8 0 0 4 1

郵便ポストに投函される場合は必ず52円切手をお貼りください

兵庫県豊岡市大磯町1-79

豊岡商工会議所

とよおか菓子めぐりスタンプラリー係

応募締切 / 平成27年12月3日 (当日消印有効)
◎当選者の発表は賞品引換券の発送をもって代えさせていただきます。

フリガナ	性別	男・女
お名前	年齢	歳
ご住所	〒□□□□□□	
電話番号	()	
E-mail		

スタンプ台紙	STAMP 1	STAMP 2	STAMP 3
--------	---------	---------	---------

※本申込書にご記入いただきました個人情報は、本事業に係る利用のみに使用致します。

ミラノ万博で紹介されました!「コウノトリ育むお米」のパウムクーヘンです。

17 CO・CO・RO
米粉パウムクーヘン
¥300~ (税込)
城崎スイーツ 豊岡店

豊岡市下陰18-4
Tel.0796-24-3099
Open/9:00am-5:00pm
Close/日曜日・祝日
城崎本店/豊岡市城崎町湯島857

本社/豊岡市気比4614
城崎本店/豊岡市城崎町湯島439
Tel.0796-20-3820
Open/9:00am-6:00pm
Close/木曜日

19 黒豆のエクレア
kajukasi
¥350 (税込) (花寿菓子)

シュー皮の中に自家製黒豆ペーストと黒豆煮、カスタードクリームが入っています。

豊岡市若松町5-43
Tel.090-7110-9127
Open/10:30am-7:00pm
Close/土・日・月曜日

豊岡市戸牧37-10
Tel.0796-23-8666
Open/8:30am-6:00pm
Close/日・月曜日

21 フルーツロール (ハーブ)
¥830 (税込) Ms. paco

素材にこだわり、おいしいと思っただけのよう努力しています。

豊岡市福田121-1
Tel.0796-26-6100
Open/9:30am-7:00pm
Close/火曜日

豊岡市千代田町9-20
Tel.0796-24-1500
Open/8:00am-7:00pm
Close/木曜日

18 まほろばの鶴 (とり)
¥194 (税込)
ちから餅工房

きめ細かく伸びのある焼皮にコウノトリのはばたく姿を押しし、あつさりした粒あんときざみ栗をさみ込みました。

本店/豊岡市福田1270
Tel.0796-22-6734
宵田店/豊岡市中央町18-1
Open/8:30am-6:30pm
Close/無休

自家製カスタードクリームのオープン以来の一番人気のパンです。

20 クリームパン
¥120 (税抜)
La Cigogne
(ラ・シゴニユ)

定番人気商品のどらやきとセットでギフトに最適です。

22 レモンどらやき
¥150 (税込)
豊の丘風遊楽 港や

マークのある店舗は、ホームページからも商品をご覧いただけます。 ※掲載のお菓子を購入了ら場合にスタンプがもらえます。