

おた福餅

大正14年創業、現在3代目のご主人が営む老舗おた福餅は地産地消の認定店にもなっており、その中でも餅米の白鳥米は歯ごたえが良く、固くなりづらいとのことで、こだわって使用しています。草大福に使用するよもぎは、ご自身のお店で収穫したものを使用するこだわりで、とても香りが良いのが特徴です。

和菓子類の他、のり巻やいなり寿司、ちらしずしのお弁当も扱っており、注文も承っています。お餅など数量が必要な場合も、電話での予約が可能です。

また、添加物を一切使用していないので、昔ながらの味のお寿司やもちもちのお餅を味わうことができます。本店は朝8時から営業しており、昼過ぎには売切れる品物も多いので、早い時間の来店がお勧めです。



〈本店〉本町1-4-13

(☎23-3393)

〈スマイルビル店〉栄町3-9-2 スマイルビル1F

(☎22-3515)