

わがまち匠瑛の「そうさまん」誕生秘話

販売店名	石橋菓子舗
銘菓の名称	八日市場とうふ
メッセージ	<p>※「畑の肉」と言われる大豆を原料とした豆乳。豆乳は良質なたんぱく質・ビタミン・ミネラルが豊富です。</p> <p>その豆乳＋卵白仕上げの乳白スポンジに特製黒ゴマあんサンドをミックスした、体に優しいヘルシー和菓子です。</p>
代表者	石橋 健司
住所	匠瑛市八日市場口266
電話	0479 (72) 0415
F A X	0479 (72) 0425
店主から一言	<p>※八日市場とうふは「黒ゴマ」、「イチゴ」、「抹茶」、「ほうじ茶」の4種類です。</p> <p>姉妹品として、千葉県産米粉＋豆乳のソフトな焼菓子「こめっ娘」という商品があります。こちらは「チーズクリーム」、「キャラメル」、「つぶあん」の3種類です。</p> <p>※以上、すべての商品は136円(税込)です。</p> <p>※焼菓子ですが、水分が多く離水しやすいため、賞味期限は5日です。</p>

販売店名	鶴泉堂
銘菓の名称	つるパン
メッセージ	<p>※昔から伝わるお菓子で、御年配の方には懐かしく、若い方には新鮮な味です。油脂類は一切使用していないので、軽く召し上がってください。</p>
代表者	大川 功修
住所	匠瑛市八日市場イ 2871
電話	0479 (72) 0018
F A X	0479 (73) 7208
店主から一言	<p>※世の中には色々なお菓子が生まれています。そうした中でし、世の中には何十年、何百年と続く菓子もあります。</p> <p>匠瑛(そうさ)というまち、末長く続きますようにとの思いで作りました。</p> <p>※1個 100円</p>

わがまち匠達の「そうさまん」誕生秘話

販売店名	(有) 黒須菓子舗
銘菓の名称	チーズまん
メッセージ	※しっとりとした食感にチーズの風味と上質な美味しさを求めました。
代表者	黒須 公夫
住所	匠瑛市八日市場イ 2977
電話	0479 (72) 0427
F A X	0479 (72) 0427
店主から一言	<p>※あんこではなく、チーズを使ってみなさんから愛される「そうさまん」になれるよう、心を込めて作りました。</p> <p>当店を代表する匠瑛市銘菓と自負する一品です。</p> <p>ぜひ、ご賞味ください。</p> <p>※1個 120 円</p>

販売店名	(株) 坂本総本店
銘菓の名称	かすてら饅頭
メッセージ	※多く人が好む、ふっくらして、しっとりとした食感が味わえるように、外側はふんわりとしたカステラのように、中はしっとりとした甘さの白餡を使い表現しました。
代表者	多部田 惣八郎
住所	匠瑛市八日市場イ2474
電話	0479 (72) 1325
F A X	0479 (72) 1535
店主から一言	<p>※匠瑛市の活性化と繁栄を願い、子供から大人まで、日々の生活の中で、幸せを感じる穏やかなひとときを過ごせるように、また、人と人との絆を深める手助けに、お茶を通じて伝えられたらと思い、日々努力をしています。</p> <p>※1個 135 円</p>

わがまち匠の「そうさまん」誕生秘話

販売店名	お菓子のたいよう
銘菓の名称	房総の四季だより
メッセージ	※白あんと焼芋ペーストの組み合わせで、女性好みの味に仕上げました。 匠のおまんじゅうとして、地元のお客様に一番人気のお菓子を「そうさまん」に選びました。
代表者	代表取締役 片岡 正勝
住所	匠瑛市飯倉 293
電話	0479 (72) 0533
F A X	0479 (72) 0533
ホームページ	http://www.rakuten.co.jp/etaiyou/
E-Mail	taiyou@beige.ocn.ne.jp
店主から一言	※房総の四季だよりという名のとおり、4つの季節の美味しさがギュッとつまつたおまんじゅうです。 春の桜、夏のゆず、秋の焼芋、冬の苺、それぞれの味をお楽しみください。 1個 100円

販売店名	(有) 鶴屋商店
銘菓の名称	みそ饅頭
メッセージ	※ふれあいパークの「ほのぼの味噌」をお饅頭にしてみました。 手作り味噌の味を生かしたかなと感じております。匠瑛市のどこか懐かしい感じが出せたらと統一の焼印を押します。
代表者	渡邊 典夫
住所	匠瑛市八日市場ホ 3362
電話	0479 (72) 2621
F A X	0479 (72) 2735
店主から一言	※ソーサマン、ソーサ饅、そうさまん、そーさまん、そうさ饅、そーさ饅、etc。 統一して「そうさまん」となりました。 1個 100円