

『名代金鰐』は、刀の「鰐（つば）」をかたどった、丸い金鰐。箔のように薄く伸ばした小麦生地で餡を包み、丸く成型したものをごま油で香ばしく焼く製法は、江戸時代から今に至るまで変わっておりません。

名代金鰐の小豆餡は、まさに江戸の餡。小豆本来のコクを活かした甘みが特徴です。



「名代金鰐」

3個入 1,026円(税込)



栄太樓總本舗