

第4回『おたる和菓子フェア 2020』開催について

田中酒造株式会社 本店

皆様におかれましては、時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。
さて、当社・本店において、以下の内容にて第4回『おたる 和菓子フェア 2020』
を開催する予定ですので、お知らせ申し上げます。

1. 日 時：2020年9月11日（金）～10月11日（日）の31日間
9：00～18：00
2. 場 所：田中酒造株式会社 本店
(小樽市色内3丁目2番5号 JR小樽駅より徒歩約10分 北運河入口)
3. 内 容：

小樽の和菓子産業は1870年頃（明治初期）には既に始まっており、昔からお菓子屋さん・お餅屋さんが多い町でした。また、小樽は港町として発展してきたため、北海道内で収穫されたビート糖、水飴のもとになるでんぷんがとれる馬鈴薯・豆類などが小樽港に集められていました。そこで小樽は、お菓子の製造原料に事欠かないところであった事情から、お菓子を作るには小樽は最適の場所でした。

繁栄していた小樽港では多くの漁師と港湾荷役労働者が働きに出る前後に力仕事に必要なエネルギー源としてお菓子を買って求めていたそうです。

そのため北前船によって本州の日本海側から多くの菓子職人が小樽へ移住・定着しました。当時の菓子職人の技術水準は高く、小樽のお菓子は美味しいと大評判でした。今なお小樽には多くの美味しいお菓子屋さんが営業を続けています。

そこで今年も小樽の美味しい和菓子をより多くの皆様に知っていただき味わっていただきたいという思いから、第4回『おたる和菓子フェア 2020』を開催いたします。期間中は、①市内和菓子屋さんの上生菓子、②甘酒ちーずぱい、③甘酒こはく糖、④北海道産ビート黒糖の甘酒などの紹介と販売を予定いたしております。

第4回目である『おたる和菓子フェア 2020』は、小樽の美味しい和菓子で皆様の笑顔にするイベントです。

皆様のご来店を社員一同、心よりお待ちしております。

※ご来店のお客様へ安心してイベントにご参加いただくため、当社では新型コロナウイルス感染拡大防止対策と致しまして、「新北海道スタイル」を実施しており、マスクの着用・手指消毒の徹底、店内の換気を行っております。安心してご来店下さい。

4.お問合せ先：田中酒造 本店 担当：南澤
TEL：(0134)23-0390

小樽田中酒造

第4回

おたる

本店
限定



和菓子フェア 2020

9/11

金



10/11

日

9:00~18:00



150年前から北海道の海の玄関口だった小樽には、お菓子作りに欠かせない原料が多種多様、そして豊富に集まりました。それによって小樽には老舗のお菓子屋さんが多く、今もその伝統と文化を守り続けています。「おたる和菓子フェア」は、おいしい小樽の和菓子を広く紹介し、販売するイベントです。

NEW

甘酒ちーずぱい



白あんに酒粕とクリームチーズを練りこんだ風味豊かなパイ

1個 200円(税込)

NEW

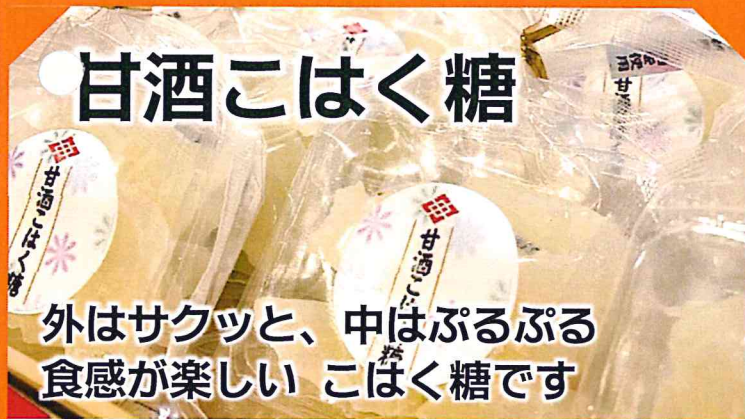
北海道産ビート 黒糖甘酒



深みのあるまるやかな
味わいとやさしい甘み

1杯 450円(税込)

甘酒こはく糖



外はサクツと、中はぷるぷる
食感が楽しい こはく糖です

1袋 324円(税込)



小樽市内の美味しい和菓子の
紹介と販売を致します。

※写真はイメージです ※数に限りがございますので予めご了承ください



田中酒造本店
小樽市色内3-2-5

TEL 0134-23-0390

「新北海道スタイル」
実施中!