



老舗お菓子屋さんが作る小牧の新しい銘菓が誕生。 かわいらしい見た目と、匠の技術が紡ぎだす おいしい逸品

創業から一貫して昔ながらの製法を守り、混ぜ物なしの本物の味を作り続けて50年。地域の方に愛され続ける小牧の老舗和菓子屋「亀吉輝（小牧市三ツ淵）」が、地域資源活用奨励金を利用した新しい小牧の名物を生み出しました。モチーフになったのは小牧発祥！名古屋コーチンのキャラクター「こまちん」。かわいい見た目と、ほっと安心する優しい味わいが特徴で、日常の食卓にも贈り物にも喜ばれる逸品です。

昔ながらの製法で作る「こまちん」

桃山の生地にしあんを詰めて焼き上げたこのお菓子は、その名もずばり「こまちん」。生地にな古屋コーチンと仙寿卵を使用し、さっくりとした舌ざわりに手作り餡の甘味、ほんのりバターが香り、上品なお菓子に仕上がっています。お茶にもコーヒーにも合い、お子様からも人気の「こまちん」。その製法もさることながら、成型するための木型も著名な職人に依頼した特注品。こまちんのかわいらしさを表現するために試作を重ねたそうです。焼き上げられたその姿はこまちんのキャラクターにそっくり。小牧の新しいお土産品として重宝されそうです。



▲新商品 こまちん

地域の笑顔とともに

昭和57年から小牧の地で和菓子屋を続ける店主の樋田さん。地元の学校に通っていた子が大きくなって和菓子を買いに来たことや、社会見学で訪れた小学生が水まんじゅうのおいしさに感動し親御さんを連れてまた買いに来てくれたことなどを目を細めてお話いただきました。やさしいまなざしで地域を見てきたからこそできる味を、ご賞味あれ。



▲店主の樋田さん

■会社概要

店舗名：菓匠 亀吉輝

所在地：小牧市三ツ淵391-1

電話番号：0568-72-1810

【本件に関するお問合せ】

企業名：小牧商工会議所

担当者：三浦 恵子

電話番号：0568-72-1111

E-mail：miura.keiko@komaki-cci.or.jp