

今も昔も変わらぬ素朴なスイーツ

鹿児島に生まれ、鹿児島で愛されてきた歴史と伝統が息づくお菓子。口にすると、なつかしさが心にしみ入ります。

ボンタンアメ

大正15年生まれ、超ロングセラースイーツ。ボンタンの甘酸っぱさがお口の中にひろがります。



げたんは

黒砂糖と小麦粉で出来た鹿児島を代表するお菓子。グタの歯に似ているため「げたんは」と名付けられました。



ザボン漬け

南国のフルーツであるザボンを砂糖につけたお菓子。ザボン独特の風味がさわやかです。



からいもあめ

サツマイモに麦芽を加え糖化して水飴にしたもの。自然な風味で、肌ツヤの浅黒さも素朴な味わいがあります。

取材協力「富士屋製菓」TEL0994-76-0067



両棒(じゃんぼ)餅

つきたての小ぶりの餅を、二本の竹串に刺して焼き、甘ダレをかけたもの。串は必ず二本で、両棒という名はここからきていると言われています。



いごもち

いごもちとは、もち米の粉を鍋で炒ったものを、砂糖や水等を加えて練り上げて固めたお菓子。独特の歯ざわりと香ばしさが魅力です。

JR鹿児島中央駅で見つけた、おみやげに喜ばれるスイーツ

鹿児島島の陸の玄関口・JR鹿児島中央駅の構内には、鹿児島島を代表するスイーツがたくさん並んでいます。また、今年9月には観覧車のある駅ビル『アミュプラザ』もオープンします。



☆薩摩きんつば

幻のサツマイモと言われる“種子島紫-吉いも”で作った手焼ききんつば。体にやさしく、気品あふれる一品です。



★ラブリー

スチュワーズさんに大人気！と聞いただけで、一度は食べたくなるスイーツ。大隅半島のライモを使ったレアケーキです。お口の中で、おいしさがとろけます。

☆ハローキティ おさつかるかん

サンリオの人気キャラクター・キティちゃんをかたどったかわいかるかん。山イモの真っ白な肌と紫イモのあんこが美しい。



☆薩摩つばめレディ

糖度が9度以上もある“一吉紫いも”をチョコレートでくるみ、さらにお茶をまぶしたヘルシーなショコラ。見た目もかわいい、新幹線開業と共に生まれたスイーツです。

★マーク 取材協力「フェスティバロ」フレスタ店 TEL099-257-6411

☆マーク 取材協力「馬場製菓」中央駅店 TEL099-286-0421

Sweets of Kagoshima

口の中で幸せがとろける鹿児島のスイーツ大集合！昔なつかしい味から、今人気のスイーツまで、いろいろなお菓子をピックアップしてみました。

グルメおすすめの人気スイーツ

ティータイムやデザートに欠かせないスイーツ。鹿児島市内の人気ケーキショップをたずねてみました。



音楽のように心を和ませ、アートのように胸をうつ新感覚のケーキがいっぱい。ベイサイドにある粋なお店。写真は、モンブランクリームとカスタードクリームが入ったモンブラン。そして、ほのかにレモンの風味がするチーズグラタン。

取材協力「パッハとピカソ」
鹿児島市住吉町13-6 TEL099-219-1231



もともと和菓子屋さんでしたが、和菓子・洋菓子ともに人気です。抹茶とオレンジのムースケーキであるテ・ベール、チーズを使ったスポンジケーキにクリームをあしらったフロマージュなどが人気。

取材協力「フランス菓子やました」
鹿児島市新屋敷町11-1 TEL099-222-3576



「鮮度のいい季節に合わせたケーキ作り」で、生クリームに独自のこだわりが。写真の商品は絹ごしチーズと言い、クリームチーズと生クリームとメレンゲで仕上げたふんわりとした舌ざわりのいいスイーツです。

取材協力「パティスリー-ミルフィーユ」
鹿児島市荒田2-23-13 TEL099-285-7675

天文館の『菓々子横丁』に並んだスイーツ

鹿児島随一の繁華街天文館の新名所として人気のスイーツスポット『菓々子横丁』。モダンとレトロがうまくミックスしたおいしさ楽しさが横丁にあふれています。



かすたどんパフェ

2階の喫茶コーナーにある人気パフェ。アイスクリームを食べていくと、中から、なんとと銘菓“かすたどん”が…。ボリュームがあって価格もお手頃です。

取材協力「菓々子横丁」鹿児島市東千石町13-14 TEL099-222-0648



ふくれ菓子・かからんだんご

ふくれ菓子にはヨモギ味、ココア味、黒糖味の3タイプがあり、かからんだんごは、モチモチとした食感が遠い昔を思い出させてくれます。



もぜかるかん

やや小ぶりなひと口サイズのかるかん。白いまんじゅうのみで、あんこは入っていない。もぜとは、鹿児島弁でかわいいの意味です。

かるかん羊かん

かるかんの主原料である山イモの生地を練って羊かんに仕上げたスイーツです。