当施設スタッフが推薦！

手土産によし、
おやつによしの
地元自慢おやつ

# 蜂楽饅頭（ほうらくまんじゅう）

あなたは白派？黒派？
九州の人なら誰もが知る、
水俣生まれのソウルフード

ふっくらと焼き上げた生地の中に、たっぷりのあんこが入った素朴な味わいの和菓子。全国では今川焼や大判焼、回転焼の名で親しまれていますが、九州各地では「蜂楽饅頭」として知られる人気のおやつです。

創業の地は熊本県水俣市。養蜂業を営んでいた初代創業者が、「蜂蜜を使ったおいしいお菓子をつくりたい」という思いから、1955年に誕生しました。

その味の特徴は、「蜂」の名の通り、生地に蜂蜜を使用していること。上品な甘さともっちりとした皮が、たっぷり詰まった餡のおいしさを引き立てています。

そして蜂楽饅頭といえば、やはり「あん」。「白あん派vs黒あん派」の論争を経験した方も多いのではないでしょうか。

黒あんには北海道十勝産の小豆、白あんには大手亡豆（白いんげん豆）を使用。どちらも厳選された素材を使い、保存料に頼らず、時間と手間をかけてじっくり炊き上げています。だからこそ、豆本来の豊かな風味をしっかりと味わうことができます。

結局どちらもおいしいので、「いつも両方買ってしまう」という方も多いのでは。

また、店頭では、オリジナルの焼き台で一つひとつ手際よく焼き上げる様子を見ることができます。香ばしい香りと職人の手さばきも、蜂楽饅頭の魅力のひとつです。

## 箱にも、おいしさの秘密

蜂楽饅頭は包装にもひと工夫があります。焼きたてのお饅頭から出る蒸気を適度に逃がしながら、しっとりとしたやわらかさを保つ特殊な紙を使用。何気ない箱にも、「できたてのおいしさを届けたい」という思いが込められています。

おすすめポイント

## 夏の名物、かき氷

熊本・上通店など一部店舗で、蜂楽饅頭と並ぶ人気商品がかき氷です。ふわふわに削った氷にシロップをかけたシンプルな味わいながら、長年愛され続ける夏の名物。暑い季節には、店内でかき氷を楽しみ、お土産に蜂楽饅頭を買って帰る。そんな楽しみ方をしている人も多いそうです。

販売元

**蜂楽饅頭**
http://www.houraku.co.jp/index.html
発祥の地・熊本をはじめ、
福岡、鹿児島、宮崎にも店舗を展開。