

江戸期より
今に

伝統の二本松羊羹

第十六回全国菓子博覧会
高松賞(最高賞)受賞

本煉羊羹



江戸時代二本松藩の御用菓子として
用いられた本煉羊羹。昔ながらの製法
を守り、今も楕形の火で焼くあげ焼
前武生産の上質な竹の皮で、本すつ丁
罎に包装しています。表面を覆う砂糖
の食感として、あざりと上品な小豆
の風味をお楽しみください。

- 1本 ●2本入箱 ●3本入箱
- 4本入箱 ●5本入箱

大羊羹



- 1本 ●2本入箱 ●3本入箱
- 5本入箱

小豆風味の
さらりとした行き

玉羊羹



玉嶋屋の玉羊羹は、昭和十一年戦争中、白の
丸羊羹として売り出されたのが最初です。興
業(惣工藤)の重から、出来たての味を究
め、期間用の羊羹用の蒸籠を竹、六代目田
主和田又吉が戦地の方においしに包し上
がって頂けるようにと発案し、手した羊羹は
今も普通の製法で楕形(ならまき)を焼い
て焼つております。味は、さっぱりとして
おり、その出の羊羹の味が愛されております。
ごみに封入することにより、酸化せず、二週間つ
く食へやすく、日持ちが、常温で置けるように
なっております。戦後、玉嶋屋の玉羊羹を取
り、玉羊羹と名を定め、今日に至っております。

- 5ヶ入袋 ●10ヶ入袋 ●8ヶ入箱
- 10ヶ入箱 ●15ヶ入箱 ●20ヶ入箱
- 24ヶ入箱 ●30ヶ入箱 ●36ヶ入箱
- 60ヶ入箱 ●70ヶ入箱



本煉羊羹

(ミニサイズ)

- 2本入 ●4本入箱
- 6本入箱 ●12本入箱
- 18本入箱



味わい多彩に。

こちらの羊羹は、楕形を燃料に焼く上げた羊
羹をアルミ筒に流して仕上げました。表面は
ツルリとしています。

〈小倉羊羹〉



〈抹茶羊羹〉



〈黒羊羹〉



〈栗羊羹〉



羊羹詰合せ ●5本入箱



徳川將軍家にも献上し、
東北の諸大名も所望した味。
名物「二本松羊羹」。



当家の羊羹は江戸時代には東北各地の本名に所望
されたと伝わります。二本松のお歌仙(田代忠
は徳川將軍家に献上してまいりました。作つてから献上
されるころには、表面が砂糖でまぶされて、表面のサク
サクとした食感を心地よさと、あざりと上品な
小豆の風味が將軍を満足させた事でしょう。玉嶋屋
の当主は代々の江戸時代からの製法を残し、味を
変えないよう努めてまいりました。ならぬ木を燃
料にして焼く、配合や竹の皮に直に包んで仕上げ
等のアイテルまでを愛用して作っています。この
一連の手作業の中に次の世代に残すべき大切なもの
があるという思いがあります。