

!! 甘くておいしい阿賀野市内の29店紹介!! !!

スイーツのまち 阿賀野

ときめき♡おやつ巡り



酪農の恵みと愛され続ける和菓子、
おしゃれなカフェがいっぱいの阿賀野で、
ときめく甘い時間を過ごそう！





季節毎に登場する限定パフェ
華やかな装飾でSNS映え必至

瓦テラス
越後姫のパフェ
(※2026年春のパフェ)

ルレクチェ、抹茶、イチジク…季節毎に登場する期間限定パフェが大好評。春に登場した『越後姫のパフェ』はイチゴのドレスをまとったお姫様みたい。どんなパフェに出会えるか、いくたび楽しみだね。

1,650 円

02

瓦製造工場が立ち並ぶやすだ瓦ロードにあり、カフェ、レストラン、ショップからなる情報発信基地。カフェでは、搾りたてミルクで作ったソフトクリームなどを提供しているが、なんといっても旬の素材を使ったパフェが評判。常時2種類提供している。



瓦テラス
【住所】阿賀野市保田7373-1
【電話】0250-47-8530
【営業】レストラン11:00~5:00 (LO14:30)
カフェ 10:00~16:30 (LO16:00)
【休み】水曜

5yukuri
苔テラリウムパフェ

グラスの中に小さな自然空間を創る「苔テラリウム」をパフェで表現。抹茶のアイスクリームに、わらび餅、メレンゲクッキーなど多彩なトッピング。日本庭園のような見た目のアートなパフェ。

1,300 円



ミニチュア庭園パフェ
器以外は全部食べられます



ゴユクリ
5yukuri
【住所】阿賀野市天神堂387-1
【電話】0250-62-4423
【営業】9:00~16:30 (LO16:00)
※11~3月は11:00オープン
【休み】火・水曜

03

「五感で感じる非日常」をコンセプトに、貸切ヴィラ、カフェ、ファクトリーなどが揃う癒やしの複合施設。木々に囲まれたカフェでは多彩なドリンクやスイーツのほかカレーやオムライスなどのフードメニューも用意する。苔テラリウムの制作体験も大好評。

SWEET CAFÉ MOMENTS

心ほどけるカフェ時間

おいしいスイーツが溢れるまち、阿賀野市。
酪農発祥の地が育んだミルクのおいしさ
世代を超えて愛される和菓子
ときめきいっぱいのおやつ巡りに出かけよう！
まずは、心ほどける時間を過ごすことのできる
ステキなカフェをご紹介します。



ikkoku
麒麟山大吟醸
テリヌショコラ
コーヒー2種飲み比べセット

阿賀野市安田エリアのチョコレート専門店、しよこら亭のチョコとコーヒーを2種飲み比べできるセット。銘酒・麒麟山の吟醸酒と伊代柑を浸し込んだテリヌ。カフェモカとも好相性

1,200 円

チョコとコーヒーの
専門店が贈る至福のひととき

01

目の前に広がる瓢湖を眺めながら、こだわりのコーヒーと和の素材をいかしたチョコレートのペアリングを楽しめる。豆を選択し、ハンドドリップで丁寧に抽出したコーヒーやラテアートが美しいカフェラテ、フローズンドリンクの『トルネド』などドリンクは豊富。



イッコク ショコラティアンド スズキコーヒー
ikkoku CHOCOLATEI & SUZUKI COFFEE
【住所】阿賀野市外城町15-22
【電話】0250-47-3059
【営業】10:30~18:00 (LO 17:30)
【休み】火曜(祝日の場合は翌日)



ネルドリップコーヒーと
共に過ごすひととき

愛着珈琲出湯温泉喫茶室
チーズケーキ

贅沢な素材で仕立てた定番のチーズケーキとチョコレートケーキは、ネルドリップコーヒーの深いコクと見事な調和を奏でる。オーダーを受けてから焼き上げるスコーンや華やかなパフェも人気。

440円

06

出湯温泉の静かな温泉街に佇むちょっと古い家屋を改装した喫茶室。真空管アンプで鳴らされるジャズのリズムが居心地の良さを醸し出す。マスターが一杯一杯丁寧に淹れるネルドリップコーヒーが名物。カフェ利用はもちろん、ランチ目当ての人も多い。



愛着珈琲出湯温泉喫茶室

【住所】阿賀野市出湯738
【電話】0250-62-8686
【時間】8:00~16:00 (LO15:00)
日曜祝日は15:00 (LO14:00) まで
【休み】水・木曜



とろける口溶け
評判のチーズケーキ

cafe BunBun
バスクチーズケーキ

人気の『バスクチーズケーキ』は、贅沢なコクがありながら爽やかな味わい。ドリンクとセットで愉しみたい。抹茶のバスクチーズも評判。さらに約5種類のスコーンも大人気。

495円

04

お店の奥は広々としたキッズスペースがあり、おもちゃや遊具で自由に遊ぶことができる。メニューは、多彩なドリンク類、スコーンやバスクチーズなどのスイーツの他、大人向けとキッズ向けのランチセットも用意。スコーンやドリンクはテイクアウトもOK！



**カフェブンブン
cafe BunBun**

【住所】阿賀野市保田7510
【電話】080-7192-9626
【営業】10:00~16:00 (土日祝は~17:00)
【休み】火・水・木曜 (火曜はレンタルスペースとして営業)

Cafe AROMAMA
米粉で作るラベンダーワッフルセット

米粉を使用して焼き上げた甘さ控えめのワッフル。ラベンダーがほのかに香り、気持ちもリラックス。自家栽培のハーブを用いたハーブティーやノンカフェインコーヒーなどと一緒にどうぞ。

1,100円

07

ハーブ、薬膳、アロマの資格を持つスペシャリストが、旬の素材を使ったレシピで料理を提供。定番の薬膳鍋やグリーンカレーなどは大好評だ。ハーブティーは体調や体の悩みに合うブレンドをしてくれる。手作りのウスターソースやハーブオイルなども販売。



体に優しいメニューがいっぱい
アロマスペシャリストのカフェ



**カフェアロマ
Cafe AROMAMA**
【住所】阿賀野市中島町1-4コーチビル1F
【電話】080-2457-0488
【時間】10:00~15:00
土曜は夜営業17:00~21:00あり
【休み】木・日曜・その他不定休あり

道の駅あがの 酪農カフェ
素材シンプルプリン

「素材シンプル」の名前の通り、牛乳、卵、砂糖、バニラビーンズだけで作ったちょっと固めのプリン。新潟県産牛乳の風味が感じられ、カラメルの苦みとベストマッチ。

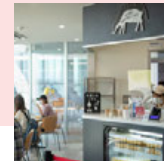
350円

05

道の駅あがの内のカフェは、ミルクを使ったスイーツが充実。ミルク感たっぷり、後味さっぱり『生乳ソフトクリーム』は大人気。さらにミルクプリン、コーヒーゼリー、季節のフルーツプリン、スコーン、などのお菓子もラインナップ。



地元牛乳と県産卵の
シンプルでコク深いプリン



道の駅あがの 酪農カフェ
【住所】阿賀野市窪川原553-2
【電話】0250-25-7011
【営業】カフェ 9:00~16:00
土日祝祭日は16:30まで
【休み】第2・4水曜

受け継がれる 老舗和菓子

HERITAGE JAPANESE SWEETS

越後府が置かれた水原には、歴史を受け継ぐ和菓子店が点在。長く愛される老舗の味を集めました。

10

御菓子司 最上屋
三角だるま最中 1個200円

水原の郷土玩具「三角だるま」がそのまま最中に変身。特注皮の中には甘さを抑えたしそあんがたっぷり詰められている。和三盆砂糖のこしあんにコトヨ醤油で味付けしたゆべしが入った『極（きわみ）』もぜひ。

全国から注文が来る最中

とぼけた表情がかわいい



11

富士製菓舗
越の姿白鳥 1個150円

卵のような丸い形の表面に、すり蜜で白鳥が描かれている。1個1個手作業のためそれぞれの白鳥の表情が異なるのが愛おしい。中は黄身餡入りの焼き菓子。昭和25年頃から製法を変えずに代々作られている水原名物菓子。

かわいいフォルム

つぶらな瞳の



瓢湖の名を知らしめる

一助となった素朴な和菓子

08

御菓子処 渡計
白鳥の卵 1個190円

初代白鳥おじさんとして親しまれた吉川重三郎氏に直々に頼まれて作ったといわれる名物菓子。白く硬い砂糖蜜で包まれ、まさに卵のような形。中には黄色いあんが入っている。ほくほく食感で心和む優しい甘さ。



09

吾妻屋菓子舗
蒸しよせ 1個200円

黄身餡ベースで風味豊か。しっとりとした食感の蒸しカステラで、甘さは控えめ。上部を覆う寒天の中でキラキラと輝く小豆が食感のアクセントになっている。5個パック(900円)は贈答に喜ばれている。

食べやすいひと口に

小豆が輝く蒸しカステラ



11

富士製菓舗

白鳥飛来地・瓢湖を象徴するようなお菓子『越の姿白鳥』と『ソフト瓢湖の白鳥』が名物。昔ながらの変わらぬ製法のお菓子が人気で、レモン風味のコーティングが爽やかな『レモンケーキ』や優しい甘さの『ちゅうがわ』、春に登場する『草もち』も人気。

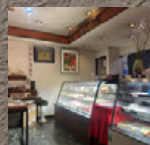


【住所】阿賀野市中央町2-17-30
【電話】0250-62-2313
【時間】9:00~18:30
【休み】不定休

10

御菓子司 最上屋

創業は明治とも言われ、現在の主人は7代目。『三角だるま最中』や『ソフト白鳥』、そして、江戸時代から水原の菓子店で作られていたという『つばきもち』など名物菓子がいっぱい。さらに、ひと口サイズの『ブラリネ』など、洋菓子のラインナップも豊富。



【住所】阿賀野市中央町2-11-11
【電話】0250-62-2206
【時間】9:00~19:00
【休み】水曜

09

吾妻屋菓子舗

明治初期に新潟県政の中心地として水原県が置かれた天朝山公園の近くにあり、店の創業はまさにその頃。代々製菓業を営み、現在店内のショーケースにはどこか素朴な雰囲気のお菓子が並んでいる。求肥の中にあんこが入った『こめいとさくら』も人気。



【住所】阿賀野市中央町1-9-1
【電話】0250-62-2955
【時間】9:00~15:30
【休み】不定休

08

御菓子処 渡計

大正13年創業。ショーケースには上品な雰囲気のお菓子が並んでいる。さくら、抹茶、日本酒、プリンなどの食材を寒天で封じ込めた琥珀糖『彩花〜さやか〜』は可憐な見た目もあいまって贈答用として人気。春に登場する『いちご大福』は毎年、完売必至。



【住所】阿賀野市中央町2-9-40
【電話】0250-62-2276
【時間】8:30~18:30
【休み】火曜（祝日は営業）

コクが深くクリーミー
とろける口あたりが魅力



GALVO
すいばらプリン

材料や製法などを微調整して、半年ほど試行錯誤して完成した名物プリン。コクの深いクリーミーなプリン生地が魅力で、その口当たりのなめらかさには驚くはず。味はプレーンとキャラメルの2種類。

370円

14

水原駅前で40年以上愛される洋菓子店。華美になりすぎず素材の味をいかして手作りした生ケーキが約20種、さらに贈答にぴったりの焼き菓子も多数あり、『ごずっちょ最中』も大好評。誕生日のデコレーションケーキも随時予約受付中だ。

ガルボ
GALVO

【住所】阿賀野市下条町1-18
【電話】0250-62-7399
【時間】9:30~19:00
【休み】月曜



水面に浮かぶ白鳥みたい
食べるのが惜しくなるシュークリーム



湖と菓 ことか

【住所】阿賀野市岡山町5-15
【電話】なし
【営業】10:00~18:00 (売切れ次第終了)
【休み】月・火・水・日曜
※木・金・土曜営業
(金曜は焼菓子DAY12:00~18:00)

個性が
光る **洋菓子** 厳選素材で作った
おいしくて
かわいい芸術品
LOVELY CAKE & PASTRY

湖と菓
スワンシュー

かわいい姿に思わず写真撮影してしまうこと必至。白鳥のまち水原ならではの菓子。シューの中にはミルク感のある生クリームとバニラビーンズたっぷりのカスタードクリームがたっぷり。

400円

12

週3日間だけ営業するお菓子屋さん。大人気の『スワンシュー』、平飼卵の『プリン』、カスタードクリームを贅沢に詰めた『クッキーシュー』、そして焼き菓子など、素朴な味わいのお菓子が店頭に並び、手作りジャムとそれに相性ぴったりのスコーンも人気。

ふわふわシュワシュワ食感の
ほどけるようなまんまるチーズケーキ



ワヨウガシ アベ
WAYOGASHI ABE

【住所】阿賀野市中央町1-8-22
【電話】0250-62-1390
【営業】9:00~18:30
【休み】水曜 (月1回、水木連休あり)

WAYOGASHI ABE
まんまるチーズ

まんまるドーム状のビジュアルがユニークで手みやげに喜ばれるスフレチーズケーキ。ふわふわシュワシュワ食感で、優しいチーズと卵の味が印象的。期間限定でチョコチーズが登場することも。

ホール 2,376円 / カット 270円

15

創業時から愛され続けている『ロール巻』や『コーヒーロール巻』など、ショーケースの中には素朴でかわいい雰囲気のお菓子がずらり。クッキー生地をかぶせて焼いた『窯出しクッキーシュー』は、注文を受けてからクリームを注入。卵の風味が感じられておいしい！

素朴な見た目がかわいい
優しい味わいのショートケーキ



森のお菓子屋さん gland
ショートケーキ

春はイチゴ、夏はメロン、秋はイチジク...と季節毎のフルーツがのせられたショートケーキ。牛乳のコク深い生クリーム、卵の風味豊かなスポンジ、季節の果物。三位一体の絶妙なハーモニーを奏でる。

500円
※季節によって変更の場合あり



グラン
森のお菓子屋さん gland

【住所】阿賀野市村杉4776-2
【電話】0250-66-2120
【営業】9:00~18:00
※商品がなくなり次第終了
【休み】火曜

13

村杉温泉にほど近い、森の中に佇む小さなお菓子屋さん。ショーケースの中にはその日に作ったバイクドチーズケーキやガトーショコラなどのお菓子が並んでいる。いずれも添加物を使用せず、過度な装飾も施さない優しい味わい。デコレーションケーキも評判。

フランス語で「いいね！」の意味の
行列ができるシュークリーム専門店



chouette
BARIシュー・ZAKUシュー

阿賀野市産全粒粉を使用したクッキーシュー『ZAKUシュー』はザクザク食感。黒糖とアーモンドの『BARIシュー』は通常のシュークリームの3倍の時間で焼きあげバリバリ食感に仕上げました。

370円

18

阿賀野市の新鮮な牛乳を使ったシュークリームの専門店。地産地消にも力を入れ、地元産のイチゴやサツマイモなどを使ったシュークリームなど7～8種を常時販売。定番の『ZAKUシュー』と『BARIシュー』はオーダーを受けてからクリームを詰めている。

甘酸っぱさとまろやかな甘さ
口どけ重なる至福のムース



まめふく
ルージュブラン

18年前のオープンから愛されるロングセラー商品。イチゴとイチゴのピューレをたっぷり使用したムースの上にホワイトチョコクリームのようなムース。アクセントにカシスソースをサンド。

689円

16

1階は、ホイップクリームやマーガリンを使用せずともしっかり甘いクラシカルなお菓子が並ぶパティスリー。贈答に人気の焼き菓子は常時20種ほど、季節の素材で作ったジャムも評判だ。2階は、フレンチをベースとしたレストランでランチ時は連日賑わっている。

シュエット
シュークリームのお店 chouette
【住所】阿賀野市姥ヶ橋287-1
【電話】なし
【時間】10:00~18:00
(しばらくは12:00~、無くなり次第終了)
【休み】木・金・日曜ほか不定休

パティスリー&レストラン まめふく
【住所】阿賀野市緑町20-8
【電話】0250-63-2160
【時間】11:00~20:00
【休み】水曜(月1回火曜)

かわいくておいしい
ネコの形のチョコレート



しょこら亭本店
猫チョコ(jomon)

ネコ形に見える古代出土品をモチーフとした「丸三安田瓦工房」の『a-becat』がチョコレートになった。アーモンドブラリネを型に流し込みピターチョコレートでコーティングしている。

4個入り 2,332円

19

新潟の酒蔵とコラボレーションし、上品な日本酒の味わいをほのかに感じる生チョコなど、オンリーワンな試みで評価を得るチョコレート専門店。洋菓子やギフト用のお菓子、アイスクャンディやソフトクリームなどのラインナップも充実している。



しょこら亭本店
【住所】阿賀野市保田1398-1
【電話】0250-68-5370
【営業】9:30~18:30
【休み】月・火曜(不定)

選び抜いた素材で焼き上げる
極上のしっとり感に驚き

プチフルール
シフォンサンド パニラ

プレーンゆえに製造が困難とされるパニラ。季節毎に変わる卵や小麦粉の状態を見極めてメレンゲを混ぜて生地を作り、水分の多いレシピで焼き上げる。しっとり生地と純生クリームは最高の組み合わせ。

400円

17

週に2日のみ営業するシフォンケーキ専門店。北海道産の小麦とグラニュー糖、県内産卵を使い、ベーキングパウダーを使わずに焼き上げ、極上のしっとり感が楽しめる。タルトやプリン、マフィン、チーズケーキなども日替わりで登場(インスタグラムで情報発信)。



シフォンケーキの店
プチフルール
【住所】阿賀野市保田3318-4
【電話】090-5532-9154
【時間】11:00~18:00(売切れ次第終了)
【休み】日・月・火・水・金曜
※木・土曜に営業

個性が光る **とっておきおやつ**

UNIQUE AND SPECIAL TREATS

気になるお店がまだまだいっぱい。
お気に入りが見つかる！



風味豊かな生キャラメルが
もちもち大福と好相性

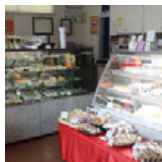
お菓子の龍宝堂
生キャラメル大福

古代米粉を加えたもちもち大福生地の中には、
神田酪農の安田愛情牛乳を使用してココがあつ
てなめらかなキャラメルがたっぷり。大福と口ど
けのいいキャラメルの相性抜群。

1,300円(7個入)

22

阿賀野市安田ならではのアイデアお菓子がいっぱいの老
舗菓子店。まんじゅうやどら焼き、ケーキや贈答に喜ば
れている和菓子など多彩なラインナップ。「安田瓦」をモ
チーフにした『瓦ラスク』は、香ばしいごま味と優しい
ミルク味の2種類用意。



お菓子の龍宝堂

【住所】阿賀野市保田 4011
【電話】0250-68-2234
【営業】9:00~19:00
【休み】不定休

G.H.エリカーノ
五頭のようなんざま

厳選した小豆、糸寒天を使い、昔ながらの製法で
練り上げた優しい甘さの羊羹。生地国産胡桃を
砕いて混ぜることで食感も楽しい。地元産もち米
の求肥と好相性で飽きることなく食べ進む。

1,800円

23

五頭温泉郷出湯温泉地区の国道290線沿いにあり、宿泊
客や観光客が多く立ち寄る菓子店。50年前に和菓子店とし
てスタートしたが、その後洋菓子のラインナップも豊富に。
『玉峰まんじゅう』『シューエリカーノ』など人気商品が数
多い。店内にカフェスペースもあり。



G.H. エリカーノ

【住所】阿賀野市出湯 1165
【電話】0250-62-0345
【時間】8:00~17:30
(土日曜 18:00 まで、水曜 17:00 まで)
【休み】木曜



胡桃入りの羊羹に求肥が入った
五頭温泉郷の名物菓子

自家製チーズで作った
直営店限定スイーツ



ヤスタヨーグルト Y&Yガーデン
バイクドチーズケーキ

自家製チーズクリームをたっぷり使用した濃厚
な味わい。2026年春に誕生した新店舗「リーパ
ザールフロマージュセラー」では、この他にも多
彩なチーズやスイーツが店頭に並ぶ。

ホール1,500円 / カット250円

20

ドリンクヨーグルトでおなじみ、ヤスタヨーグルトの
工場に隣接。大人気のソフトクリーム、ワッフル、焼
き菓子、パンなど多彩なイートインメニューを用意。
化粧品やオリジナルグッズの人気も高い。カレーやチー
ズの専門店も誕生し、ますますパワーアップ！



ワイワイ
ヤスタヨーグルト Y&Yガーデン

【住所】阿賀野市保田 733-1
【電話】0250-68-5028
【営業】9:00~17:00
【休み】元日のみ

MILK SWEETS FROM A DAIRY TOWN

ミルクスイーツ

安田エリアは新潟県酪農発祥の地
搾りたてミルクの恵みがきてます



みるばす
チョコパフェ

牛乳の味をいかしたチョコソフト。上に練乳ト
リュフ、マシュマロをトッピング。カップの中
には砕いたメーブルコーンがアクセント。かわい
い見た目の『モーモーミニパック』も一緒に。

800円

21

KANDA MILKの『やすだ愛情牛乳』はココのある口あ
たりとさっぱりとしたあと味が特徴的。朝に搾りたての
ミルクを使ったソフトクリームその他、ゼラートやパ
フェなどメニューがいっぱいで季節限定商品も登場。
牛舎の隣にあるお店で、牛の見学もできる。



みるばす

【住所】阿賀野市六野瀬 331
【電話】0250-68-4652
【営業】平日 11:00~16:00
土日祝 10:00~17:00
【休み】水曜

牛舎の隣のお店、とれたて新鮮な
牛乳をたっぷり使っています





瓢湖白鳥観察舎 ひょうこぶゆゆ

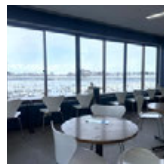
瓢湖の水面をイメージ、キラキラの青いハートの形がかわいいスイーツ。表面はパッションフルーツのジュレ、その中にはヨーグルトのムースがたっぷり。サクサクのタルト生地と相性抜群。

880円

青いハートの形がかわいい
瓢湖をイメージしたスイーツ

27

瓢湖湖畔の白鳥観察舎ではオリジナルドリップコーヒーや『スワンサイダー』など豊富なドリンク類をいただきながら、野鳥観察が楽しめるリラクゼーションスペースになっている。不思議な食感のアイスキャンディー『スワンポップ』は夏期の大人気商品。



瓢湖白鳥観察舎

【住所】阿賀野市水原313-35
【電話】0250-62-2690
【時間】9:00~16:00
(11-2月は7:00~16:30)
【休み】不定休

28

「食を通じて生活を豊かに」という思いで、国産大豆100%天然にがりの「豆富」を製造・販売。『手揚げ三角油揚げ』は、自然油で1枚1枚丁寧に揚げることで大豆本来の味わいを存分に感じられる。ソフトクリームやケーキなども評判だ。

まめ工房いとう 和まめのおとうふパフェ

豆乳たっぷりのなめらかソフトにざくざくのグラノーラと甘い黒豆を合わせ、中には手作り豆富がたっぷり。黒蜜と合わせて上品にいただける。玄米粉と抹茶入りクッキーがアクセント！

680円



体に優しい豆富屋さんの
ソフトクリームデザート



京ヶ瀬豆富 まめ工房いとう

【住所】阿賀野市姥ヶ橋668-1
【電話】0250-67-2053
【営業】10:00~16:00
【休み】水曜、日曜



清田屋 笹だんご

新潟県産のもち米を使用した緑色のよもぎだんごを笹の葉で丁寧に包んで茹でて作る新潟名物。中には甘さ控えめのつぶあんが入っている。地方発送も行ない、全国から注文が入る。

1個 180円

地方発送のオーダーが多い
手作りの新潟名物

29

笹だんごの製造で知られる清田屋の歴史は古く、現在のご主人は三代目。創業時は駄菓子も販売していたという。現在は笹だんごの注文がほとんどだが、10月末から3月末までは、たい焼きと肉まんも販売。冬の名物としてファンも多い。



清田屋

【住所】阿賀野市岡山町5-32
【電話】0250-62-2224
【営業】9:00~17:30
【休み】不定休

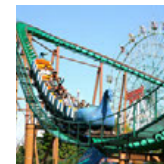


サントピア工房 米粉シュークリーム

カヌレの形をしたかわいいフォルム。てっぺんには脇坂園芸のエディブルフラワー。生地は米粉で作られていて、クリームはカスタードとチョコの2種類。カレー味の『カレーシュー』もあるよ。

1個 450円

サントピアワールドでは
シュークリームも作ってます



サントピア工房

【住所】阿賀野市久保1-1
【電話】0250-68-3450
【時間】10:00~16:00
【休み】不定休
※サントピア工房は入園無料

25

自家栽培米を主原料とし、地方発送の利用も多い笹だんご、ちまき、おこわなどを製造販売。大人気の大福は定番の他に、ほのかに塩味を感じる『豆大福』や春先に大人気の『いちご大福』などを揃える。昔懐かしい素朴な味わいに、食べると心が和む。

安田もち あんこもち

よもぎの新芽だけを混ぜ合わせ、杵つきした餅の中には北海道産の小豆を使用したあんこが入っている。よもぎの香りと色を楽しみながら食べよう。発送用の冷凍あんこもちも用意している。

5個入り 785円



昔ながらの手作業で製造
草の香りが楽しいお餅



安田もち

【住所】阿賀野市保田4077-1
【電話】0250-68-5144
【時間】9:00~16:00
【休み】水曜、毎月最終日曜



瓢家 横渡家のプリン

重量が1キロもある大迫力の巨大プリン。卵、牛乳、砂糖のみで作られ、シンプルな味わいでちょっと固めのどこか懐かしい。プリンアラモードのようにデコレーションして食べる人が多い。

1,200円

昔懐かしい固めのプリン
まさにプリンのアエーズロック！



26

英国大使館や東京のホテルなどでシェフをしていた先代が、家族のために作っていたプリンを、宴会や席の際にデザートで出したところ評判に。販売を開始したところ話題になって定番商品に。五頭山麓うららの森や道の駅あがのなどでも購入可能だ。

仕出し割烹 瓢家

【住所】阿賀野市笹岡252
【電話】0250-62-3476
【時間】10:00~17:00
【休み】不定休

スイーツマップ



- | | | | |
|---|----------------------|--------------------------|----------------------|
| ① ikkoku CHOCOLATEI & SUZUKI COFFEE(p2) | ⑨ 吾妻屋菓子舗(p6) | ⑬ プチフルール(p10) | ⑲ 安田もち(p14) |
| ② 瓦テラス(p3) | ⑩ 御菓子司 最上屋(p7) | ⑭ chouette(p11) | ⑳ 瓢家(p14) |
| ③ 5yukuri(p3) | ⑪ 富士製菓舗(p7) | ⑮ しょう亭本店(p11) | ㉑ 瓢湖白鳥観察舎(p15) |
| ④ Cafe BunBun(p4) | ⑫ 湖と菓(p8) | ⑯ ヤスタヨーグルト Y&Y ガーデン(p12) | ㉒ 京ヶ瀬豆富 まめ工房いとう(p15) |
| ⑤ 道の駅あがの酪農カフェ(p4) | ⑬ 森のお菓子屋さん gland(p8) | ㉑ みるばす(p12) | ㉓ 清田屋(p15) |
| ⑥ 愛着珈琲出湯温泉喫茶室(p5) | ⑭ GALVO(p9) | ㉒ お菓子の龍宝堂(p13) | |
| ⑦ Cafe AROMAMA(p5) | ⑮ WAYOGASHI ABE(p9) | ㉓ G.H. エリカーノ(p13) | |
| ⑧ 御菓子司 渡計(p6) | ⑯ まめふく(p10) | ㉔ サントピア工房(p14) | |

掲載内容は令和8年3月現在のものです。営業時間・料金等は変更となる場合があります。

阿賀野市観光協会

〒959-2092 新潟県阿賀野市岡山町 10-15
TEL.0250-62-2510

