

まんじゅう乃池田堂

熊本県玉名市

<https://ikedadou.com/>



店舗概要

創業年 1984年(昭和59年)
売場面積 56.0㎡(17.0坪)
従業員 4.0人
営業時間 8:00~17:00
定休日 水曜日

商品構成

・玉名甘酒まんじゅう 77.0%
・熊本いきなり団子 22.5%
・その他 0.5%

経営理念

「無添加」という安心・安全をおともに

シンプルに無添加まんじゅうを作り続ける

熊本県玉名市にある和菓子店。店名の通り、商品の主力は「玉名甘酒まんじゅう」と「熊本いきなり団子」。シンプルな素材だけに、餡はもちろん、外皮にも食紅などの食品添加物を使わないで製造している。

特に、紅白のお祝い用に使われる「玉名甘酒まんじゅう」は、特注の赤い包装シートを使っている。

熊本県地方の郷土の菓子として広く作られている「熊本いきなり団子」は、輪切りにしたさつまいもの上に餡をのせ、小麦粉の皮で包んで蒸して作る。2019(令和元)年に県観光連盟やJR九州などが観光ピーアールの一環として行った「いきなり団子選手権」で、同店の「熊本いきなり団子」が1位を獲得。味や風味に加え、着色料や防腐剤を使わず、無添加にこだわり、原材料にもこだわって少量を手作り生産している点が評価された。

現在は、急速冷凍機を導入したことにより、商品は全国発送が可能となった。