

北海道産のあずきとふわふわ生地の太郎焼き

キタガワ



地元の人に愛される、隠れた名店!!

お店の近くに行く
とあま〜いあ
んこの香りがし
ます♪

甘くておいしいあんこの秘密!

☆こだわりの北海道産のあずきを使用!!
☆季節によってあずきをゆでる時間を
変えている!

- ・夏は水の温度が高いため、4時間
- ・冬は水が冷たいため、5時間



キタガワさんのあんこは、つぶがしっかりしていて、ほど良い甘さ
です。生地はふんわりとしていて、あんことよく合い、とてもおし
しいです。1個100円で5個入り(1箱)は500円です。
こだわりの太郎焼きをぜひ味わってください。

住所

千葉県野田市638

電話番号

04-7124-1437