

文岳堂

信州の味 おやき

信州おやき
ランキング2位
本屋の手作りおやき

秘密の
ケンミンショー
で紹介!

美味しく味付けしたこだわりの新鮮な具材ともっちりとした食感の皮との絶妙なマッチング!
「秘密のケンミンショー」でも紹介された話題のおやきです。

9種類の中から好きな味をお選びください

みそぶた	味噌と豚肉の絶妙なハーモニーは全国的に大好評です。	きんぴら	厳選した地元野菜のうまみを十分に生かして美味しい味付けに。
野沢菜	信州の代表的なお漬物野沢菜を素材に美味しく仕上げました。	さつまいもあん	文岳堂おやきの原点。焼き芋から作った特製あん。
くるみひじき	海の幸ひじきと山の幸くるみの最高のコラボレーション!	かぼちゃ	かぼちゃをふかしてつぶしお砂糖とお塩をまぜた自然の味付けです。
きりぼし	健康食品切り干し大根の風味と美味しさをどうぞ!	あずきあん	北海道産の厳選したあずきを素材にした美味しいつぶあんです。
なす	ごま油とお味噌でいためたピリ辛のナスです。		

文岳堂のおやき

1箱 10ヶ入セット

3,590円 税込

追加の場合 1ヶ 220円

※1箱につき20ヶ入まで承ります。



私が作りました

文岳堂



文岳堂のおやきは他店のおやきと違うのは、生地とその作り方です。
生地は蒸した後に鉄板で焼くことで香ばしく、少しふっくらとした仕上げになりました。
当店オススメの味噌豚や定番の野菜やなすなど、いろいろな味を選んで食べ比べを楽しんでみてください。
一つ一つ手作りで丁寧に作ったおやきは、お子様のおやつとしてもおすすめです。



※価格は税込・送料込みです。※北海道・九州・沖縄へは500円増となります。