

Fujieda New Shop 紹介

ファイル No.10

「藤枝市開業チャンス！応援事業」店舗紹介第10弾☆

旧東海道沿いにオープンしたジャムと焼菓子のお店を紹介します！





所在地 藤枝市藤枝 2-3-32
 電話 054-631-6106
 営業時間 9:30~18:30
 定休日 火曜日・水曜日
 駐車場 2台

店舗情報 Google Maps ジャムと焼菓子のお店 tori doriをご覧ください

山本レポート
 シリン ガーネット
 琥珀 サンストーン
 ころんとした瓶に詰まった色とりどりのジャムは、きらきらしていて、天然石のようです。大切な人を思いながら商品を選んでいると、あっという間に時間が過ぎます。

Spring Coming soon いちご中心のジャムを予定

Summer ブルーベリーのジャムを予定

Autumn キウイやりんごのジャムが揃います



Winter ゆずやみかんのジャムが揃います



空瓶は、店頭で1瓶20円のお買物商品券と引き換えてきます。

～贈ってたのしい、もらってうれしい、食べてしあわせを
 モットーにジャムと焼菓子と笑顔を提供します～

子供のころ、お母さんの作ってくれたお菓子が嬉しくて、手作りお菓子が好きになったという店主の海野さん。バターにこだわる海野さんの焼菓子は、香りが高く、シンプルでどこか懐かしい優しい味。何気なく食べた人にも、「あ、おいしい」と心がほどけるひと時を与えてくれます。できたてのおいしい状態で食べてもらうため、商品の売れ行きを見ながら、製造と品出しに努めています。


手作りのジャムは、糖度や火加減できれいな色合いを出すことができること。果物の収穫時期によっても仕上がりが異なるため、「ジャムの製造は、その時の果物との対話。同じ商品でも完全に同じものができません。お客様にも、自然から贈られるその違いを楽しんでいただきたい。」と海野さんは話します。ジャム好きの自身の経験から、「飽きる前に食べきれて、もう少し欲しかったなという物足りなさを感じさせない分量」を考えながら製造しています。「自然に実る季節のものをおいしく提供すること」をコンセプトに、1つの果物をベースに、切り方や組み合わせる素材を変えることで、数種類の異なるジャムができるのは、まるで魔法のようです。

生まれ育った藤枝に恩返しをしたいという想いから、商品に使用する素材は地元のものを採用しています。



★ おすすめ商品 ★

藤枝産 青島みかんのジャム (税込400円) & バターたっぷりガレット (税込200円)



冬季の看板商品『青島みかんのジャム』は、ジャムになってもみかんそのままの美味しさが濃厚にギュッと詰まっています。まるで食べるみかんジュースのよう。ガレットは、口元に持っていったときからバターの芳醇な香りが… 焼菓子好きにはたまらない一品です。

