

 わかさや本舗

「いも風味」



明治の末期北海道では収穫出来ない薩摩芋をイメージし、地元の原材料を使用し薩摩芋に似せた、半生菓子（焼き芋）を造り、現在にその製法が継承されてます。白餡に昆布を錦糸状に加工し練り込む事で、焼き芋を割った時の繊維質を、醤油と卵の調味液を塗る事で皮を表現しました。