



地元民の人氣毛

Ji moto min nin ki mo



大福は「一久」! 秋限定の美味も多彩に

道産もち米を使用したきめが細かくやわらかなおもち、品の良い香り的美瑛産小豆「しゅまり」など、お菓子作りのプロが厳しい目で選ぶ素材。

そして、お米を知り尽くした職人たちの熟練の技、お菓子づくりへのまっすぐでひたむきな情熱。

1924年(大正13年)の創業以来、『一久(いちきゅう)大福堂』が幅広い世代から愛され続ける理由は、良質素材と製法への徹底したこだわりにあります。

一番人気の「黒豆大福」をはじめ「丹波豆つき餅」「丘のまちおはぎ」などの通年商品に加えて、季節に合わせて店頭にも並ぶ限定の美味も大好評。旬の素材を贅沢に使用する季節限定商品はラインナップが多彩。中でも人気のいちご大福は1月~3月ですが……秋は「お月見団子」、大粒の栗をまるごと1個包んだ「栗大福」、甘さ控えめのホクホク「焼き芋大福」にご注目!

創業地の旭川ではこの8月に「フィール旭川店」もオープン。「三越店」「丸丸札幌店」「円山店」など札幌市内でも8店舗を展開。ぜひお近くの「一久大福堂」へどうぞ!

「どれにしようかな〜♪」



表紙絵/
アベミチコ



甘いものはそんなに食べない私もここのは何個もぺろりと入る。それにはこだわりすぎと思える素材や作り方が関係していたの。ひとつひとつに関わる人すべての愛がしっかり込められているおもしろく、かわいなお餅です。

1個 110円~130円(税別)



一久大福堂 本店

旭川市旭町2条3丁目11番地の103
電話 (0166) 51-1932
営 / 9:00~18:00
休 / 1/1~1/5

