









どんぐりの湯

12月の替わり湯 (変更する場合もございます)

2階 森の温泉 もみじの湯	女性 雪中花 	男性  みかん	女性 ひのき 	男性 ゆず 
	1~6 (金) (水)	8~13 (金) (水)	15~18 (金) (月)	22~28 (金) (木)
1階 花の温泉 紫式部の湯	男性 雪中花 	女性 みかん 	男性 ひのき 	女性 ゆず 

わくわくスタンプカード サービスデー 12月のサービスデー

2倍デー: 12/5・12
レディースデー: 12/8
メンズデー: 12/15
風呂の日: 12/26

3倍



レディースデー: 第2金曜日
メンズデー: 第3金曜日

どんぐり亭 『稲武だけ』ハンバーグ



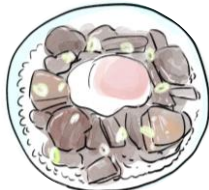
稲武で栽培されたしいたけを使い和風味で仕上げています。

700円

どんぐり横丁 おすすめメニュー

どんぐりキッチン

どて井



当店でじっくり煮込んだ味噌味のどて井。寒い冬に温まる一品です。

1,000円



どんぐりベーカリー コーヒーあんパン



たっぷりのホイップクリームとコーヒー味のあんこが最高にマッチ!

※価格は変更になる場合があります 230円

アップルパイ



当店で作った米粉入りのパイ生地と煮リンゴで作ったアップルパイ。

土日祝限定で販売しています。450円
※価格は変更になる場合があります

どんぐり横丁 生産者コーナー

取材日: R5/11/8

かっちゃんのおんこ餅



和菓子を作り始めたきっかけ

約10年ほど前、大米屋タンス店が火事になってしまい、どうしていくか考えました。元々からすみ作りをしており、知人からすみ作りを本格的にやることを提案され、始めました

こだわり

しっかり生地を練ることにこだわっています。からすみの生地は夜と朝の2度練っています。機械が無く手作業で練っているためその分しっかり練るようにしています。

また、仕事として和菓子作りをすると決めたときに試行錯誤してレシピを考えました。その味のまま今も作っています。日によって味の違が出ないように、これからも味を変えずに作り続けていきます。

大変なこと

10年以上同じ作業をしており、一連の作業が体に染みついていきます。その為特に大変だと思うことはありません。和菓子作りは私の生活の一部となっています。

嬉しいこと

お客様と会うことです。遠くから買いに来て下さるお客様もいます。お客様とお話することはとても楽しいです。

これからのこと

稲武の町をにぎやかにしたいとずっと考えています。その為にも和菓子作りを長く続けていきます。

季節を彩る和菓子

普段はあんこ餅、からすみを作っていますが、6月頃~3週間ほど柏餅、3月半ば~4月下旬頃にいちご大福を作ります。和菓子から季節を感じてみてください♪