

ヤマナカの想いや こだわりも伝える 「東海道」



ヤマナカで大人気の大判焼「東海道」が名物になり、多くのお客様に愛されてきた背景にせまります。

創業者の中野富七が「東海道」と名付けたヤマナカの名物は昭和32年、兵庫県姫路市で人気の大判焼店に焼き方の指導を受け、北海道産の大納言あずきを使用し、人工甘味料を一切使わず、当時の値段1個10円で販売を始めました(現在は1個80円(税抜))。

東海道の人気は抜群で、店頭には長い列ができ、評判を聞き遠くからわざわざ買いに来られるお客様までいらっしゃいましたが、評判になっても餡の分量を少なくしたり、値段を高くすることはせず、お客様に満足していただくことを第一に考え販売を続けてきました。また、ひとつひとつに押される「東海道」の名の焼印は、当社の商品であることを示し、責任の所在を明確にしています。

正直な商売を心がけているヤマナカの縮図のような「東海道」。小さなお菓子ですが、あんこと同じくらい、ヤマナカの“想い”がたっぷり詰まっているんです。



「名物 東海道」の文字が入った風流な焼印

こんな人が焼いています!



■松原店 岩室 幸子

東海道を焼いて約10年。あわてずじっくり焼くことを心がけています。「この東海道がおいしいわ」とお客様からも評判です!



時代にあわせて
変化する

「東海道」



小倉・カスタード・白あんといった定番の餡の他にも、
今までこんな限定餡がありました!

さくら・抹茶(西尾産)・カレー・パイン・甘栗・チョコ・かぼちゃ・さつまいも
想像のできるもの、できないものがありますね…。

今後もいろんな味の餡が登場するかもしれませんよ〜♪

