

新食感の「みたらし」

佐野の
太田屋

【佐野】老舗の和菓子
処「太田屋」（田沼町七

三）が製造販売する、

新食感の「佐野団子みたらし」に大ヒットの予感

！みたらし団子と違っ

て、串に刺さず、だんご

の中にたれを入れた一口
サイズが特徴だ。

同店は慶応元年（18
65）創業。店主の阿部

正史さん（左）は五代目に

当たる。普通のみたらし

団子は20年ほど前まで製

造していたが、高級和菓

子が売れる時代の流れ

で、ほとんど作らなくな

っていた。

昨年7月、一市二町の

合併を記念して、「一口元

を汚さない食べやすい

形」で新たに開発。「団

子みたらし」と名付けて
販売したところ、口コミ

食べる
と
トロリ

一口タイプ

いま評判

佐野
団子
みたらし

団子の中に太田屋秘伝



太田屋五代目の阿部店主と団子みたらし

で評判が広がり始めた。

「だんごの皮にはごだ

わりの上新粉、秘伝の特

製だれは厳選のしょう

ゆ、砂糖に、体にやさし

いオリゴ糖を加えて作っ

ています」と阿部さん。

大きさは直径4センチ、厚

さ1.5センチほど。一口に

食べるも、もちりと軟

らかい団子の中から、た

れがトロリとあふれ出

てくる。今までのみたら

し団子にはない食感だ。

阿部さんは「これから

夏の時期は冷やすとおい

しく食べられます」と話

している。12個入り、5

50円。休業は火曜とき

よう10日。場所は国道2

93号の上町交差点から
北へ約100メートル。駐車場
3台。☎02683・62

・0122。