

## <お店の場所>



詳しい場所は  
こちら↑

〒986-0752

宮城県本吉郡南三陸町志津川字五日町201番地5  
さんさん商店街B-7

★お店のホームページはこちら>>>>>



<参考・引用文献>

- ・オーイング菓子工房 RYO  
<https://www.oh-ing-ryo.com/>
- ・<https://www.google.co.jp/maps/>

<協力者>

オーイング菓子工房 RYO 長嶋 涼太 様

<制作者>

南三陸町立入谷小学校 4年生



お店に入れば甘い香りがお出むかえ  
お山のマドレーヌ



宮城県にはたくさんのおいしいお菓子が  
あります。その中でも、私はおみやげで  
も人気の「お山のマドレーヌ」をおすす  
めします。

## 南三陸町だけのお店！

お山のマドレーヌは、スーパーマーケットみたいに日本全国にあるわけではなく、世界に一つだけの、南三陸町にしかないマドレーヌです。他のお店では味わえない「**かりっと**  
**ふわふわ**」が味わえる美味しいマドレーヌです。



↑店主の長嶋さん

## いつでも焼きたて！

かりっと、ふわふわなお菓子を提供するために、マドレーヌは常に焼かれています。30分に1度のペースでマドレーヌが焼き上がり、1日に約300～500個も焼くそうです。そのため、おいしい焼きたてのマドレーヌを逃がすことはありません！

## 長嶋さんの思い

町探検にきた子供たちに、お菓子を作っているところを見せると、どの子も目をキラキラと輝かせます。そんな子供たちの笑顔を、そして一緒にマドレーヌを食べているご家族や友達の笑顔を、たくさん増やせるように頑張っています。お客様の笑顔を思いうかべながら一つ一つ、丁寧にマドレーヌを焼いているそうです。

## おすすめの食べ方

お店によると、一番おすすめの食べ方は焼きたてのマドレーヌだそうです。レンジで焼いてマドレーヌを食べるともっと「かりっとふわふわ」お店と同じ美味しい状態で食べられます。

