

兵庫県産の小麦を使用し、伝統的な手法で製造 あっさりとしたスティック揚げ菓子

「糖変木」2本×24袋（飴蜜味・黒蜜味各12袋）が入った木箱1389円（税抜）。賞味期限は製造日より90日。贈答品としても重宝されている。



たっぷりのごまを使った香ばしい味わいの飴蜜味。スティック状になっていて食べやすい。



懐かしい風味の黒蜜味。こちらもスティック状で、飴蜜味と同じサクとした食感が楽しめる。



商品概要

常盤堂製菓のオリジナル商品「糖変木」は、ビスケットのような食感が楽しめる、スティック状になった新しいかりんとうです。ごまを使った香ばしい飴蜜味と、黒蜜味の2種類の「糖変木」を木箱に詰めてお届けします。

商品の特徴・こだわり

伝統的な製造方法で作られた揚げ菓子

播州かりんとうは、播州姫路の自家製砂糖と兵庫県産の小麦を使用して、播州コネ製法という伝統的な製造方法で作られています。中身の良く詰まった生地を油でじっくり揚げ、砂糖と水飴の蜜をさっとかけることにより、甘さを抑え、小麦の風味が生きた揚げ菓子に仕上がります。また、何層にも重なって出来た生地のため、ビスケットのような食感をお楽しみいただけるのも特徴です。

飴蜜味と黒蜜味の2種類の糖変木

たっぷりのごまを使った香ばしい味わいの飴蜜味と、昔懐かしい風味を楽しめる黒蜜味の2種類の「糖変木」は、他社には真似のできない技法で製造しており、弊社のオリジナル商品として販売しています。素朴で独特な風味が好まれ、共同購入などの宅配企画でも多数お取り扱いをいただいています。



来客用のお茶菓子や大人数へのお土産としても

生産者からひと言

昭和11年から続く、播州かりんとうの老舗・常盤堂製菓の5代目 天野治社長



弊社はかりんとう製造の老舗として常に最高のお菓子作りを目指しています。姫路市のかりんとうは全国的に流通しているものと異なり、あっさりとしたお菓子になります。糖変木はまさにその味を楽しめる逸品です。