

# なかがわのしゅうなん外郎



わらび粉で作られた「しゅうなん外郎」は、昔ながらの手づくりの味で、「小豆」と「抹茶」の2種類の味が楽しめる『和洋菓子なかがわ』の看板商品です。

昭和35年の創業当時は、和菓子専門店だったそうです。昭和61年に富田2丁目から、政所に移転し、現在に至っています。

お菓子は、店主の徳弘さんご夫婦とご両親の4人で作られています。アットホームな雰囲気が漂う店内には、小さな工房があり、ご夫婦仲良く作業される姿も見られます。「しゅうなん外郎」は元々、地元のお菓子屋さんたちで作り始めたお菓子です。それと「音羽の

滝」「サルビアロマン」という3種類が4軒のお菓子屋さんで作られていました。『なかがわ』では「しゅうなん外郎」「音羽の滝」を現在も作り続けています。

『なかがわ』では、「嶽山」など地元の名前が付いたお菓子を作っていました。十数年前から地元名所の名前が付いた商品に力を入れ始めました。「ゆめ風車」「永源山」「富田瓦」など新南陽の名所にちなんだお菓子は、周南市特産品推奨品にも選ばれました。

地元の人にとって、親しみやすい名前のお菓子は、お土産にも喜ばれています。