

矢掛名産
ゆべし



天保元年創業
佐藤玉雲堂



吉備の雪 (角切り柚子皮入り)

大きく角切りにした柚子皮を練り込んだ餅菓子。
弾ける食感と一瞬にして広がる柚子の香り。



小夜千鳥

柚子皮だけを使ったゆべし。
ほろ苦さは大人の味。



ゆべし

餅粉、柚子皮、白味噌を使った蒸し菓子。
創業時から引き継ぐ伝統の味。

吉備の雪 (柚子ピューレ入り)

最上級の羽二重粉を使用。
柚子皮を練り込んだ求肥餅。



ようかん

厳選された柚子の輪切りに敷き詰めた柚子ようかん。
佐藤玉雲堂 1番人気。
その他 栗、煎茶、桜(季節限定)



柿

矢掛町山の上産や徳島県産干し柿を使用。
干し柿の濃厚な甘さと柚子餡のバランスが絶品。
秋冬限定商品。



花柚子

直径4cmほどの高品質な多回錦を蜜煮。
中には特製の柚子ようかんを流し込んだ逸品。
秋～冬の最盛期には1日に500個以上つくるほどの人気。



花せんべい「彩」

薩摩芋を裏ごしした生地に押し花を乗せて焼いた優美なせんべい。
花束のような素敵なお菓子です。



本わらび餅

次の世代にも伝えたい日本のなつかしい味。
わらび餅本来の食感にとことんこだわってます。



白桃くず餅

岡山県産清水白桃を贅沢に使用し、のど越し良く仕上げました。
晴れの国岡山自慢の桃をお楽しみください。



花柚子と栗ようかんの詰合せ

国産小豆を丁寧練り上げ。甘露煮した栗を敷き詰めた栗ようかん。人気の花柚子との詰合せ。



ゆべしと花柚子の詰合せ

2種類のゆべしと菓子大博覧会で名譽総裁賞を受賞した「花柚子」の詰合せ。



ゆべし3品と柚子ようかんの詰合せ

創業から続く伝統の味。篤姫も愛した逸品。贈り物にされる贅沢な詰合せ。