

鹿江屋

# まるぼうろ

厳選された食材と職人の情熱が結実した  
地域に愛され続ける伝統の味

福岡県 ワンヘルス認証



親子四代にわたって伝統の味を守り続ける鹿江屋。大川の地に根差し、地域の人々に支えられながら紡いできたのは、人と人との輪を繋ぐ優しい味の「まるぼうろ」です。大牟田市の老舗和菓子店で修行を積んだ職人が生み出すその味は、外はサクサク、中はふっくらと柔らかく、口に含んだ瞬間に懐かしい幸福感が広がります。

美味しさの秘密は、徹底した素材選別にあります。筑後平野や筑後産の小麦、柳川市産の卵、八女市産のはちみつなど、周辺地域の厳選食材を使用。昔ながらの製法にこだわり、卵のkokuyaはちみつの甘みといった素材本来の風味を最大限に引き出しています。日々の徹底した衛生・健康管理のもと、地元の恵みを安心してお届けするための真つ直ぐなもののづくりを続けています。

新しいスイーツが溢れる現代だからこそ、変わらない安心感を提供する鹿江屋。地域の方々が訪れ、笑顔で言葉を交わす店先には、生産者の温かな人柄が溢れています。筑後産小麦など地元の素材を愛し、地元の人の手で焼き上げ、地域の想いを届ける。そんな純粋な情熱が詰まった「まるぼうろ」は、多くの方の心をそっと癒やしています。

## 販売場所

店舗



## ワンヘルスの実践内容

- 衛生管理・健康管理マニュアルの順守  
(安全安心な食の提供)
- 県産の小麦などを使用  
(地産地消の推進)