



～和菓子・洋菓子～

小戸橋製菓 天城本店様

ご使用機器

CSX-E101
(電気スチームコンベクション)



住所：〒410-3215

静岡県伊豆市月ヶ瀬 580-6

TEL：0558-85-0213

営業時間：8:00～17:00

席数：15 席

定休日：不定休

静岡県伊豆市、伊豆箱根鉄道駿豆線 修善寺駅より車で 30 分程にある老舗和菓子店の小戸橋製菓。大正元年創業後 110 年にわたり和菓子の製造・販売を行い、長く伊豆の地で愛され続けている。近年では店舗数を 3 店舗に増やし、洋菓子の製造販売もスタート。この度小戸橋製菓自家製、こだわり厳選食材を使用して作る、ふわふわとろ～りなめらかプリン“丹那のうまいプリン”製造のため、コメットカトウ製のスチームコンベクションを導入いただいた。

「導入前に、コメットカトウのショールームで、プリンへのテストを行い、使い勝手がよくコストパフォーマンスにも優れており、なおかつ仕上がりがとてもよかったですので購入しました。今迄は旧式の機械で製造していましたが、コメットさんのスチコンを導入したことで生産性も上がり、仕上がりもとてもよくなりました。非常に良い商品です。買って後悔することはまずありません」とコメントをいただいたのは統括本部 本部長の鈴木様。プリンはスタッフの皆さんで、絶妙な蒸気量&温度設定で日々製造を行っている。商品への妥協しない熱い気持ちも語っていただいた。今後はスチコンで、バターサンドなどクッキーにも挑戦していきたいと日々構想を立てられている。

「小戸橋製菓では、丹那のうまいプリンはもちろん、名物の猪最中、バターどら焼きも大変ご好評頂いております。伊豆に観光に来た時は是非一度お立ち寄りください。」と鈴木様。

近くの道の駅でも数多くの商品の取り扱いがあるほど、地元で愛され続けている小戸橋製菓。行動制限が緩和され、旅行もしやすくなった今、伊豆・修善寺温泉に旅行に来た観光客にも、今後広く知れ渡っていくに違いがない。



こだわりぬいた
丹那のうまいプリン



牛乳、卵、カラメルの三層に！
濃厚滑らか、芳醇な香り
とっても美味しいです…！



大人気！
バターどら焼き



名物！猪最中を
製造中です



イートインスペースも◎

ショーケースに数多くの
お菓子が並びます

