

「あまとう」

昭和4年(1929年)小樽で創業して83年の歴史が続いているあまとう！始めは食堂だったが、昭和35年からお菓子をメインにすることにした。



¥200~280



クリームぜんざい

クリームぜんざいはあまとうを代表するメニュー。
食べる瞬間口の中で思い出が広がる。

北海道で一番最初にアイスとあんこと一緒に食べるクリームぜんざいを発売して半世紀くらい愛されている。素材の良さは全国トップ5の中に入る程こだわりをもって、アイスの原材料費は普通のアイスと比べて5倍くらい！アイスを作るとき、卵を使わずに贅沢な生クリームを使っている。小豆は十勝産の大納言小豆だから上品な甘さを感じることができる。その上、米粉を使った「求肥(ぎゅうひ)」というもち！アイス、あんこ、もち、三つの味でクリームぜんざいが完成!!



キムウミ

アイスとあんこ、もちの調和がいい！
ちょうどいい甘さ！日常の休息のような味！
疲れた夏の日いい思い出を
思い出しながら食べたらぴったり!!



取締役本部長 柴田 剛さん

あまとうのコンセプトは地元のお客さんから愛されるお店！こだわりの素材を使って親子3-4代で来てくれるように努力しています!!

日本の中にお菓子を作りたい...だから始めた

マロンコロン Marron Coron

愛情がたっぷり！1日に5000個だけしか作れない！
完成まで三日！ポイントは3枚の焼き菓子である。その3枚をチョコで接着！

サクとした食感で三枚重ねのサブレーと、オリジナルチョコレートの調和が最高！

種類はいい香りがするイチゴ、香ばしい味のチーズ、
中にあんずジャムが入っているアーモンド、さくさくさっぱりするココア！
さらに、大通店だけのごまの味まで！お好みの味が感じられる！



1個 ¥150~190



札幌大通店(学校から徒歩5分)

札幌市中央区大通西3 (大通ビッセ1F)

TEL /011-233-1777

営業時間：10時~21時まで。休日は元旦