



ありの実どら焼き

ありの実(梨の俗称名)を餡に贅沢に使ったどら焼き。一口食べると、梨の甘酸っぱい香りが口いっぱいに広がります。②



ありの実焼き

梨の変わり餡(自家製)をカステラ饅頭の生地で包み焼き上げた、梨の形と色をイメージした逸品! ②



梨のシベリア

白岡産の梨を使用した羊羹を、しっとり柔らかなカステラ風の生地にサンド。甘さ控えめで、お茶との相性も抜群! ②



彩玉梨のパウンドケーキ(左)

原料の1/4が彩玉で出来たパウンドケーキ! 梨の甘味と風味を引き出し生地に加えて焼き上げた、極上のケーキです。①

彩玉梨のプチガトー(中央)

アーモンドを練り込んだ焼き菓子です。彩玉のサイノメを透明になるまでソテーし、アーモンドの風味と彩玉の味わいを引き立てながら焼き上げました。①

彩玉梨のフィナンシェ(右)

バターたっぷりの生地に彩玉のピューレを加えて甘味を引き立てています。食感と風味のバランスを考えながら焼き上げました。①



梨のパウンドケーキ

令和4年のひょう害で、被害を受けた梨を美味しく食べられないか...という思いから作られた、味彩センターによる白岡の梨100%のパウンドケーキ。一口食べると梨の風味がいっぱいにひびかれます。④

①アルファノベーション

下大崎1274-1 (電話で事前注文または通販で)
☎ 0480(53)6544
営業時間 ▶ 午前8時30分～午後5時30分
定休日 ▶ 土、日曜日



◀アルファノベーション
通販サイト「梨のしずく」



白岡の梨のパン ホワイトヒル

白ワインでじっくりと煮込んだ白岡産の梨を添えました。中にはたっぷりのクリームチーズが入っていて、梨との相性は抜群! 白岡の獅子舞をイメージした赤色がアクセントに。③



彩玉梨のゼリー

白岡の梨100%のゼリー。その食感、とれたての梨をそのまま食べているかのような。④

③Cafe@Orangel

小久喜1339-6
☎ 0480(48)7358
営業時間 ▶ 午前10時～午後6時
定休日 ▶ 木曜日

④しらおか味彩センター

千駄野398
☎ 0480(93)9800
営業時間 ▶ 午前9時30分～午後5時
定休日 ▶ 月曜日※祝日の場合は翌日

②三枳屋

白岡1186
☎ 0480(92)0070
営業時間 ▶ 午前8時～午後6時30分
定休日 ▶ 月曜日



「しらおかの恋人」は、白岡市内の協力店舗で開発されたスイーツやパンの愛称です。白岡市の魅力を、スイーツやパンを通して多くのかたがたに伝えたいという想いから生まれました。

【好評販売中】

しらおかの恋人～スイーツ&パン～





老舗和菓子店・カフェ・農業法人・農産物直売所

白岡の梨スイーツ

市内で生産された梨は、スイーツになっても魅力たっぷり！
梨は水分量が多くスイーツに使用するのなかなか難しい果物ですが、
企業努力により最高においしい梨のスイーツができました！



夏 から秋にかけて、白岡市ではおいしい
梨が最盛期を迎えます。白岡の梨は、
みずみずしい甘さと、爽やかな香りが特徴。
長年にわたり地元農家が丹念に育て上げた、
その品質と味には自信あり！



しらおか産の梨の販売場所は、
『しらおか地図情報サービス』で
ご確認ください。



白岡美人
SHIRAOKA BIJIN とは…

白岡の梨は、皮をむいたときの白く可憐な果実
が色白の美人のイメージに近いことから、「白岡
美人」という愛称で親しまれています。

この「白岡美人」は、梨の品種を問わず、白岡産
の梨を総称する愛称として活用されています。