



運河と坂の街 小樽で三代八十余年の老舗和菓子屋

小樽六美

北海道産 小豆・小麦粉使用



こだわりの小豆から作った 餡の中に、栗と餅をゴロっと 入れて、食べごたえがあり、

くどくない 「どら焼き」 に仕上げ ました。



## 小樽 六美

1931 年 (昭和 6 年 )、餅屋「る どり乃」として創業。

伊藤整や小林多喜二が通った小樽高商(現 小樽商科大学)へと続く、「地獄坂」の途中にある菓子舗です。その昔、六つの味の「すあま」を「六味餅」として駅の売店で販売したところ、大変好評で、いつしか「六美餅」と呼ばれるようになり、昭和 54 年に「簡子等で乗りません。



小樽六美 栗たるどら 4560228382006 333 95 20 1ケース以上 冷凍30日 解凍後常温7日	商品名	商品コード	販売価格	推奨玉数	出荷単位	出荷条件	賞味期限	注文数	希望納期
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	小樽六美 栗たるどら	4560228382006	333	95	20	1ケース以上	冷凍30日 解凍後常温7日		

┃リードタイム:ご発注後約1週間(土日除く)

ホール様名 ご担当者様名 お届け先

₹

TEL