

# 菓子職人の誠意

昭和26（1951）年に現在の地で創業し、70余年の歴史を紡いできた御菓子司せきね。時代の流れと共に進化を続け、地産地消を大切にしながら老舗の暖簾を守り続ける、菓子職人の思いを取り材した。



## 御菓子司せきねの人気商品ラインナップ



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

文/佐藤京子 写真/篠原亨 写真提供/御菓子司せきね デザイン/伊藤剛志

加須産の北川辺とちおとめを厳選したいちご大福。白餡と小豆こし餡を合わせたあっさりとした風味がいちごの酸味と甘さを際立たせる



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

文/佐藤京子 写真/篠原亨 写真提供/御菓子司せきね デザイン/伊藤剛志

加須産の北川辺とちおとめを厳選したいちご大福。白餡と小豆こし餡を合わせたあっさりとした風味がいちごの酸味と甘さを際立たせる



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

文/佐藤京子 写真/篠原亨 写真提供/御菓子司せきね デザイン/伊藤剛志

加須産の北川辺とちおとめを厳選したいちご大福。白餡と小豆こし餡を合わせたあっさりとした風味がいちごの酸味と甘さを際立たせる



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

文/佐藤京子 写真/篠原亨 写真提供/御菓子司せきね デザイン/伊藤剛志

加須産の北川辺とちおとめを厳選したいちご大福。白餡と小豆こし餡を合わせたあっさりとした風味がいちごの酸味と甘さを際立たせる



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

文/佐藤京子 写真/篠原亨 写真提供/御菓子司せきね デザイン/伊藤剛志

加須産の北川辺とちおとめを厳選したいちご大福。白餡と小豆こし餡を合わせたあっさりとした風味がいちごの酸味と甘さを際立たせる



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

文/佐藤京子 写真/篠原亨 写真提供/御菓子司せきね デザイン/伊藤剛志

加須産の北川辺とちおとめを厳選したいちご大福。白餡と小豆こし餡を合わせたあっさりとした風味がいちごの酸味と甘さを際立たせる



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

文/佐藤京子 写真/篠原亨 写真提供/御菓子司せきね デザイン/伊藤剛志

加須産の北川辺とちおとめを厳選したいちご大福。白餡と小豆こし餡を合わせたあっさりとした風味がいちごの酸味と甘さを際立たせる



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



自家製粉の米粉でふんわり、しっとり食感に仕上げたこしひかりロール



創業時から連綿と受け継がれている木型と細工べら



家族4人で店を切り盛りする関根博さんときよ子さん夫妻（右）、雅史さんとつばみさん夫妻（左）

一方、関根さんは親子には地元に根付く店として、大切にしている信条がある。県内有数の米どころである北川辺産のこしひかりを用いた、こしひかり団子やこしひかりロールなどのオリジナル商品による地産地消の推進だ。



## 御菓子司せきね

住所／加須市柳生2821-1 電話／0280-62-0002 営業時間／8:00～18:00 定休日／火曜日

WEBはこちら/

</