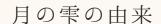




製造風景

砂糖を溶かし、絶えず 攪拌しながら砂糖蜜を 作り、甲州ぶどうに コーティングしていく。



昔、菓子作り中に神棚に 飾られていた甲州ぶどうが 落ちてきて砂糖蜜の中に 入ったのが始まり。 砂糖蜜が雫のように垂れる ことから「月の雫」と 言われるようになった。

<岩間ベーカリー>

やまなしの食:月の雫

- ○長きにわたり月の雫を 製造・販売している。 (約100年)
- ○市や団体からの依頼により 講師として活動している。
- ○地域イベントに出店・販売 経験がある。
- ○店頭販売以外に観光客が多く 訪れる「ぶどうの丘」でも 販売している。

