

地域の宝を未来に繋ぐ、 白狼堂の物語

白狼堂とは

白狼堂-Hakurodo-は、日本遺産「三徳山と三朝温泉」をつなぐ物語「白狼伝説」にちなんで名付けられました。私たちは、鳥取県・三朝町の豊かな素材や文化を活かし、「美味しい」だけでなく、この地の魅力を語る「物語」を持ったスイーツ作りを目指しています。名前や原材料に込めたこだわりは、この地域の宝を発見し、学ぶ喜びをお届けしたいという想いから生まれました。

神住寺の由来

看板商品の「神住寺（カステラ）」は、三徳山三佛寺『投入堂』に由来します。三徳山三佛寺は、「神が住む寺」として知られ、投入堂は1300年の信仰を受け継ぐ、三徳山の象徴的存在です。この特別な背景を持つカステラは、日本人が愛する優しい味わいに、職人技で生まれるふんわりしっとりとした食感や時間とともに移ろう風味の変化を加え、他にはない逸品として仕上げました。

地域の宝を次世代へ

私たちはお菓子を通じて、食べる人に心を満たす感動とともに、この地域ならではの「宝」を知っていただける特別な体験を提供します。また、未来の宝である次世代を育むためにも、地域の魅力を発信し続け、この地の「バトン」を次に繋ぐ存在でありたいと考えています。皆さまに、鳥取・三朝ブランドの《ユーモアと感動》を添えて、日々新しい価値を創造してまいります。

製品についてのごお願い

本製品に表示されている賞味期限は未開封時の状態のもので、開封後は賞味期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください。また、弊社では製品の製造及び商品管理には万全を期しておりますが、万一不向き届きがございますたら、下記のメールアドレスにご一報くださいますようお願い致します。

白狼堂 - Hakurodo -

〒682-0132 鳥取県東伯郡三朝町三徳 989-3
電話/FAX：0858-43-0743 info@hakurodo.com
ホームページ：https://hakurodo.com

オンラインショップにて
販売中！



三徳山三佛寺『投入堂』由来の神住寺カステラ



美味しいタイミング

*夏は熟成が早く進むため、“ふわふわ”期間は短くなります。
変化する食感と“熟成感”をお楽しみ下さい♪



厳選した安心の国産原材料

北海道産てんさい・米あめ・鳥取県産たまごを使用しています。

贅沢な口どけを実現する「特別製法」

卵白と卵黄を分けて扱うことで、ふんわりとした仕上がりとしっとり感を生み出す「別立て製法」という職人の技法です。

熟成とともに美味しさが変化

時間とともに変化する食感や風味の移ろいを楽しめます。素材本来の味わいが一層広がる新たな魅力をぜひご堪能ください。

美味しく食べるための保存方法

- ①品質を損ないますので、冷凍は厳禁です。夏場のみ冷蔵保存をおすすめします。
- ②乾燥を防ぐため、ラップをしっかりと密着させてください。
- ③直射日光・高温多湿を避けて保管してください。

開封後はなるべく早くお召し上がりいただきますようお願いいたします

