

なげいれ  
投入どいばり

「三朝神倉大豆」の生豆を自社で大豆パウダーに加工し、地元の米粉や鶏卵と共に体に優しく、しっとり食べやすいグルテンフリーの焼きドーナツに仕上げました。しっとりした食感と四季折々の味わいも合わせ、老若男女問わず「三朝神倉大豆」をお楽しみいただける逸品です。

### みささかのくら 三朝神倉大豆

修験道の行場であった「神倉」は、《神様がいらっしやる場所》という由来を持つ。その神倉集落で代々栽培されている特別な大豆「三朝神倉大豆」。

この大豆は三朝町内だけで栽培されており、女性ホルモンと似た働きをするといわれる大豆イソフラボンが通常の大豆(サチユタカ)に比べて、約1.8倍多く含まれています。

### 製品についてのお願い

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、万一不行き届きがございましたら、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 <https://hakurodo.com>

白狼堂公式サイト・  
オンラインショップは  
こちら↓



白狼堂  
- Hakurodo -

かすてら  
神住寺



なげいれ  
投入どいばり





地域の宝を未来に繋ぐ、

## 白狼堂の物語

### かすてら 神住寺の由来

三徳山は「神仏が宿る山」として知られ、二三〇〇年続く歴史と信仰を今に受け継いでいます。中でも『国宝三佛寺奥院投入堂』は神仏をお祀りする三徳山の象徴的存在であり、看板商品の『神住寺』の由来となっています。

この特別な背景を持つカステラは、自然の恵みを活かし、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と時間とともに移ろう風味を加え、他にはない逸品として仕上げました。

### はくろうどう 白狼堂が紡ぐ物語

店名である『白狼堂』は、日本遺産「三徳山と三朝温泉」をつなぐ平安時代の物語「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自然と歴史文化を活かし、口福(こうふく)菓子を通じて三朝の魅力を語る「新たな物語」を紡いでいきます。

ひと口ごとに、三朝の情景を心にお届け致します。

### 地域の宝を次世代へ

白狼堂が大切にしたいことは、地域の魅力や歴史文化といった「宝」を子どもたちに伝え続けること。

そして宝そのものである次世代や子どもたちの為に、白狼堂はこれからお菓子に「ひとつまみのユーモアと感動」を添えて提供し続けて行きます。

かすてら

## 神住寺

### 最後まで美味しく いただくための三箇条

#### 一、寒暑に注意

神住寺は特に高温多湿の環境を苦手とします。冷凍保存はできませんので、直射日光を避け、25度以下の常温、または冷蔵庫での保存をおすすめします。

#### 二、乾燥は厳禁

保存する際は、ラップをしっぴかり密着させて包み、その上からさらに二重に包むか、ジッパー付きの保存袋に入れると、乾燥を防ぐ効果が高まります。

#### 三、お好きな飲み物と笑顔で

お好きな飲み物と笑顔でより美味しくなります。それぞれ楽しい時間をお過ごしください。

開封後は、賞味期限に関わらず

お早めにお召し上がりください。

### 美味しいタイミング 変化を楽しむ「神住寺」

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。

製造日

7日目

ふわふわ

21日目

しっとり

熟成

賞味期限