

五訂版

善通寺市

おもちかえり

おやつ天国

また来たいまち、善通寺市。

五訂版

善通寺市散策の
お供に最適！

善通寺市には、おいしいスイーツ
が盛りだくさん。

何かのご縁でこの冊子を手にと
れた、あなた。せっかくですから、
是非この冊子片手に善通寺市のお
やつ屋さん巡りをしてみてはいか
がでしょうか。まちの規模からは
想像できないくらい、バラエティ
豊かなお店の数々に、きつと驚か
れるはず。

お散歩とスイーツ。市民の日常、
普段着の善通寺市を感じてみてく
ださい。



発行：善通寺市地域おこし協力隊 〒765-8503 善通寺市文京町二丁目1番1号
写真・文・デザイン/白井俊行 器/野口二郎 印刷/株式会社弘栄社

TAKE FREE

目次

元祖 甘酒まんじゅう	P03-04
菓子処 小判屋高島	P05-06
川向製菓	P07-08
銀のしっぽ	P09-10
熊岡菓子店	P11-12
COCOIRO CREPE	P13-14
焼き菓子工房 3panda	P15-16
DEAR DOLCE	P17-18
法兼善快堂	P19-20
パティスリー-SONA	P21-22
菓匠もりん 普通寺本店	P23-24
焼きたてパン工房 ゆたか	P25-26
ベーカリー-KAMO	P27-28
三村のパン	P29-30
Seto Scone	P31-32
八つ刻 醍醐	P33-34
山地製菓	P35-36
洋菓子のワールド 普通寺店	P37-38
まんまる どーなつ	P39-40
普通寺市おもちかえりおやつ天国マップ	P41-42

空海御誕生の地として知られる普通寺市は、香川県のやや西方に位置し、人口約30,000人、面積約40平方キロメートルの小さなまちです。

市内は山を除いて概ね平坦で、寺院や歴史的建造物、公園が多く、ゆつくり散歩するには最適です。

そんな普通寺市には、おいしいスイーツが盛りだくさん。和菓子はもちろん、洋菓子、パンなど、立ち寄るのが楽しくなるような素敵なお店がいっぱいです。

何かのご縁でこの冊子を手にとられた、あなた。せっかくですから、是非この冊子片手に市内のおやつ屋さん巡りをしてみてはいかがでしょうか。まちの規模からは想像できないくらい、バラエティ豊かなお店の数々に、きっと驚かれるはず。そして普通寺というまちに対する印象が変わるに違いありません。

お散歩とスイーツ。

市民の日常、普段着の普通寺市を感じてみてください。

商品紹介



甘酒まんじゅう
10個入り 600円(税込)

お店で販売しているのは、「甘酒まんじゅう」1種のみ。売切れの可能性もあるので、予約がおすすめです。



パッケージにも、素朴で懐かしい雰囲気が漂います。

店舗情報



善通寺市碑殿町1001-1
TEL:0877-62-1840
営業時間:9:00~15:30
(売切次第終了)
定休日:木曜



Google Maps



50年以上前から同じ場所で営業を続ける、元祖 甘酒まんじゅう。現店主の実家が代々まんじゅう屋を営んでおり、そのレシピを今に引き継いでいます。

まんじゅうは、ほとんどすべてが手づくり。あんは炊くところから手掛け、生地を捏ねることはもちろん、生地に練りこむ甘酒まで手づくりされています。

生地がしっとりしていて、ほのかに甘酒を感じる、優しい甘さが特徴です。時間がたっても美味しさが損なわれず、生地だけを買いたいという方もいるのだとか。また、常連さんの中には、まんじゅうを自宅で揚げてお召し上がりになる方もいらっしゃるそうです。

ずっと変わらない、懐かしい味。日常のお茶請けとして、地元の人に愛され続けています。

商品紹介



どら焼き
1個 200円(税込)

ふっくらした生地に甘さ控えめのつぶあん。余計なものを入れていないので日持ちはしませんが、素材を感じられるシンプルな美味しさです。



ダイシ小判
12枚入 270円(税込)

おいりに入っているアレ。旧式の機械で1枚1枚手づくりしています。ほんのりした甘さと口だけの良さが特徴です。



2011年2月オープン。父親が「おいり」に入っている小判を製造していた影響もあり、和菓子の世界へ。丸亀の和菓子店に20年ほど勤めていましたが、自分でやってみたい思いが強くなり独立されたそうです。

自分が本当に美味しいと思うものだけを提供したいという思いから、素材にこだわり、製餡もご自身で行っています。一番の人気商品はどら焼き。しかし、はじめからどら焼きのお店だったわけではありません。大手に負けない美味しいものを目指し、様々な商品開発にトライしていく中で、「これなら!」と思う味のどら焼きが完成したのだそうです。

小判の製造が毎年6月から8月にピークを迎えることから、その期間中休業となるのでご注意ください。

店舗情報



普通寺市原田町406-8
TEL:0877-43-2226
営業時間:9:00~17:00
定休日:木曜(6/1~8/31休業)



Google Maps

商品紹介



空海まんじゅう
1個 90円(税込)

ふんわり優しい食感の生地に、ゆず皮ペースト入りのあん。甘さの中に、さわやかさが感じられます。



しのび栗
1個 140円(税込)

つぶあんの羊羹の中に栗が一粒丸ごと入っている、食べ応えのあるぜいたくな一品。日持ちするのでお土産にも最適です。

店舗情報



善通寺市善通寺町五丁目3-1
TEL:0877-62-0046
営業時間:9:00~17:30
定休日:日曜



Google Maps



1960年頃に開業し、現店主は三代目。丸亀の和菓子店で修業後、川向製菓を継がれています。

お菓子づくりは基本的に全て手作業。手づくりでこだわり、あんこも小豆から炊いています。季節感を大切に生菓子も予約制でつくり続けており、学校の茶道部や、地域のお茶会などで注文されることも多いそう。創業当時から変わらない商品も多く、蒸しまんじゅうと宝木(しんぎ)焼もそのひとつ。パッケージも当時から変わっていないそうです。また、山芋をすりおろして使っている、薯蕷(じょうよう)まんじゅうも開業当時から定番商品です。

特別な日に、少し贅沢な和菓子求めて足を運ぶ常連様も多い、地域に根付いた和菓子店です。

商品紹介



ひとくちカステラ
30個入り 650円(税込)

生地の上と、ふわふわがずつと長持ち。優しく懐かしい味わいです。



ふわふわシフォンカステラ
ホール[21cm] 1,650円(税込)

味はカステラ、形と食感はシフォンケーキ。一般的なシフォンケーキと逆で、焼き目が上になっています。



丸亀市内で喫茶店を経営していた店主が、故郷の普通寺市に2017年オープン。
たまたまネットの物件情報で現物件が目にとまり、縁を感じて何度か足を運ぶうち、魅力にとりつかれて遂に購入することに。元々は魚屋さんだったという建物は、角に土間のある、商家の町屋。そのまま店舗にできる状態ではなかったことから、内装はご主人と約1年かけてセルフリノベーションされたそうです。
豊富な経験を活かしたオリジナルレシピで、しっとり、ふわふわで心地良い食感の生地を実現。また、極力添加物を入れず、自然な美味しさを目指しています。子供のためにつくっていた家庭のお菓子が原点という、優しいお菓子です。

店舗情報



普通寺市普通寺町五丁目1-1
TEL:090-9455-0080
営業時間:10:00~17:00
定休日:日曜、月曜



Google Maps

商品紹介



石パン
100g 200円(税込)

名前の通り、小石のような見た目とサイズで、本物の石のような固さ。焦らず、ゆっくりお召し上がりください。



角パン
1枚 40円(税込)

ショートブレッドのようなかわいらしい見た目。甘さ控えめで、コーヒーや紅茶にもよく合います。

店舗情報



普通寺市普通寺町三丁目4-11
TEL:0877-62-2644
営業時間:9:00~16:00
定休日:火曜、第3水曜



Google Maps



創業は明治29年。当初は現店舗の向かい側に位置していたそうですが、大正2年に現在の場所へ。現在三代目で、四代目、五代目も既に活躍中です。

名物の堅パンは元々は軍用食。日持ちして、腹持ちの良いものということで、固いものになったそうです。

初代がいつも口に使っていたという「儲けに走るな」「味を落とすな」を代々守り続け、現在も製造は手づくり。変わったことといえば、当初は煉瓦の窯を使っていたのが、電気窯になったことくらいだそうです。

戦時中、原材料の確保が大変だった時期にも、安価な材料や人工甘味料などには一切手を出さなかったというエピソードからも、お店の徹底した品質へのこだわりが感じられます。

商品紹介



チョコバナナクレープ
1個 430円(税込)

クリームと生地に合うように、熟しすぎないバナナを選別。少し固めで酸味のあるものを選んでいきます。



ティラミスクレープ
1個 490円(税込)

イタリア産のマスカルポーネチーズを100%使用している、本格的なティラミスクレープです。

店舗情報



普通寺市普通寺町六丁目10-30
営業時間:11:00~20:00
定休日:木曜(臨時休業有)



Google Maps



2019年10月オープン。
店主は大阪府生まれ。飲食業界出身で、レストランの支配人やマネージャー職を経て、三豊市出身の奥様と香川県へ移住。普通寺市民の方々が気軽に立ち寄れるお店をつくりたいという思いから、これまで手掛けたような飲食店ではなく、テイクアウト専門のクレープ店に行きついたそうです。

クレープは、生地とクリームのバランスを第一に考え、クリームに合う生地づくりに約1年をかけたそう。また、家に帰ってから美味しくお召し上がりいただけるよう、ベストな味や食感を日々研究しています。お洒落に楽しい気持ちになっただけのよう、ラッピングにもこだわっています。

商品紹介



クッキー各種
1袋 90円(税込)

季節やその時々で変わる、30種以上のクッキーがなんと90円均一。お手頃価格なので、ついつい沢山買ってしまうという方も…。



シフォンケーキ
1ホール[13cm] 430円(税込)

油を一切使用していないシフォンケーキ。ベーキングパウダーも使用せず、卵の力だけで膨らませています。また、牛乳ではなく、豆乳を使用しています。

店舗情報



普通寺市弘田町1161-1
TEL:0877-63-2015
営業時間:11:00頃~売切次第終了
(予約注文分は受取時間要相談)
定休日:日曜~水曜



Google Maps



以前は店舗を持たず、琴平町の産直や道の駅に商品を卸していましたが、2017年、生まれ故郷の普通寺市に自宅兼店舗をオープン。
一度食べて満足するのではなく、また食べたくなる、もう1回行きたくなるようなお店を目指して、普段使いのお菓子を日々つくっています。飽きのこない味を追求し、添加物を使わず、材料も考えられる中で一番良いものを使っているそうです。

営業開始と同時に店内はお客様で賑わい、午後には商品が少なくなっていることも多い人気店。これからも、ずっと地元で愛される店であるために、普通寺市産の果物や県産品を使った商品開発にも挑戦しつつ、定番商品も随時バージョンアップしていく予定です。

商品紹介



ナチュラルシフォン
各種 238円(税込)

もっちりふわふわ食感のシフォンケーキは、お店の看板スイーツ。個包装されているので、ちょっとしたプレゼントにも最適です。



甘美クッキー 4枚入
各種 216円(税込)

しっとりほろほろ食感の、上質で優しい味わいのクッキーです。チョコ、和三盆きなこ、季節限定商品の3種展開。

店舗情報



善通寺市原田町1098-5 1F
TEL:0877-63-3165
営業時間:10:00~19:00
定休日:なし



Google Maps



普通寺市内に本店を置き、県内に店舗展開するイタリア料理店「DEAR」のデザート専門店として、2019年オープン。
スイーツが奏でる甘く幸せなひと時をイメージし、「甘美」をテーマにしたスイーツをラインナップ。イタリアと日本の良さを融合させ、奇抜なものではなく、優しい味のスイーツを目指しています。また、極力人工的な材料は使用せず、自然なものを使うよう心掛けています。
デコレーションの美しいバスデーケーキやクリスマスケーキはもちろん、シンプルなシフォンケーキやパンまで、商品ラインナップが豊富。季節商品や季節のイベントなども積極的に展開しています。老若男女、色々な使い方、楽しみ方ができるお店として人気です。

商品紹介



シュークリーム
1個 173円(税込)

小麦の風味が感じられるシュー生地と、甘さ控えめでコクのあるクリームが絶妙な一品。



カヌレ
1個 216円(税込)

表面のガリガリした食感が心地良く、冷めても美味しいカヌレ。1日3回焼いているので、タイミングが良ければ焼きたてに出会えるかも。

店舗情報



普通寺市普通寺町四丁目7-33
(四国こどもとおとなの医療センター前)
TEL:0877-62-0931
営業時間:9:30~17:30
(売切次第終了)
定休日:火曜(臨時休業有)



Google Maps



2019年10月、それまでの和洋菓子店から代替わりして、パティスリーとしてリニューアルオープン。店主は地元の高校を卒業後、都内の製菓学校に入学。その後、都内の洋菓子店にて修業し、普通寺市に戻って父親から店を引き継いだそうです。

美しいお菓子づくりを意識して、味はもちろん、デザインやテクスチャーにもこだわっています。また、素材の選定にもこだわり、チョコレートなら約15種、小麦粉は5種類を商品ごとに使い分けているそうです。

既製品を使うことを避け、パイ生地や焼菓子も店内で手づくり。最近では、飯山町の桃や財田町のマンゴー、普通寺市のキウイなど地産品を使った商品開発にもトライしています。

商品紹介



凜音 (りんね)
1個 734円(税込)

無添加、無着色京都小山園の宇治抹茶、北海道産クリームチーズ、丹波の黒豆を使用した抹茶のティラミスです。



Rubis (リュビ)
1個 734円(税込)

有機栽培の紅茶を使ったムースと、オレンジの皮と果肉を吹き上げたジュレを、カシスのムースで包んだ爽やかなケーキです。



2013年7月、リニューアルオープン。
パティシエールは、大阪府や兵庫県で和食の板前として
修業後、帰郷。香料や着色料などの添加物を使わず、自
然な材料でケーキづくりを行っています。
板前時代から、料理はまず「目で食べる」ものであること
を意識しているそうで、商品の仕上げ、色味、パッケージ
など、ひとつひとつにこだわりが感じられます。体のこと
を考えて、全ての商品に共通して甘さ控えめな点も特
徴です。
ひとりで行っているのです、効率化したい部分もあるそ
うですが、手間を惜しまず、あえて手をかけて丁寧。
地元の食材も積極的に使い、新しい商品開発にも日々
挑戦しています。

店舗情報



善通寺市上吉田町八丁目2-4
TEL:0877-63-3917
営業時間:11:00~18:30
(売切次第終了)
定休日:月~水曜(臨時休業有)



Google Maps

商品紹介



まおのいしあたま
1個 190円(税込)

クッキー生地の中にナッツが入った皮はざくざくした食感。生クリームとカスタードクリーム of 絶妙のバランスがポイントです。



がらんの小石 和三盆
1筒[105g] 798円(税込)

口に入れたときのホロホロ感が絶品の、ひとくちクッキー。和三盆の優しい甘さが、老若男女どんな方にもおすすめです。

店舗情報



善通寺市与北町977-3
TEL:0877-64-3870
営業時間:9:30~19:10
(土日祝~19:00)
定休日:なし



Google Maps



2005年の創業当時から「見た目、見たままの味」を重視し、過度に飾ったり色を付けたりしない方針。シンプルで上質なお菓子づくりを続けています。

小さいお子様から大人まで、幅広い年齢層に親しんでいただけるよう、商品には総本山善通寺にちなんだ一風変わったネーミングを採用。県産の和三盆を使用した、県産フルーツを使った季節商品にも力を入れていて、県産品コンクールの受賞歴も。

商品の原材料表示に目をやると、どれも意外なほどシンプル。それがお客様の安心感にも繋がっています。

店舗における接客を重視していることもこちらの特徴。商品だけでなく、スタッフのファンにもなっていたいただけるようなお店づくりを心掛けています。

商品紹介



あん食パン〔ハーフサイズ〕
1個 400円(税込)

北海道産のこしあんを、生地に対して1/3の量使用。あんこを生地に編み込むように入れているので、どこを食べてもあんこを楽しめます。



チーズのパニーニ
1個 390円(税込)

自家製パジル、善通寺市産トマト、厚切りベーコンを使用。外側のチーズがバリバリで、ボリュームたっぷりな一品です。

店舗情報



善通寺市下吉田町151
TEL:0877-85-3536
営業時間:11:00~14:00
定休日:日曜、月曜、火曜
(夏季/冬季休業有)



Google Maps



2017年9月オープン。元々親会社(タオル製造)の社員食堂で美味しいパンを出したいと思い、パンを焼くための研修を受けたことが始まり。そのパンが美味しいと社員に好評で、事業化することになったそうです。

お客様に安全安心なものを提供したいという思いから、パン生地、ピザ生地には国産小麦粉を100%使用。また、店内ではLED照明を使った野菜の無農薬水耕栽培を行っており、地産地消ならぬ店産店消を実践しています。

焼きたてのパンを気軽にいつでも楽しんでもいただけるよう、素材にはこだわりつつも、価格は控えめ。また、定番商品以外に、季節感のあるものを常に数種類用意しています。

焼きたてパン工房 ゆたか

やきたてばんこうぼう ゆたか

商品紹介



クロワッサン
1個 259円(税込)

休業時代から最も熱心に取り組んできたというクロワッサン。仕込んでから焼き上がりまで3日掛かるそうです。



大師サンド
1個 367円(税込)

外側はパリパリ、中はもちもち。普通寺市産ダイシモチを生地に使用した、ハード系サンドイッチ。リメイクするのもおすすめです。

店舗情報



普通寺市普通寺町1058-1
営業時間:6:00~14:00
(なくなり次第終了)
定休日:水曜、日曜



Google Maps



大阪のパン屋さんなどで休業を積んだ店主が、平成26年、地元の普通寺市で開業。
お店のコンセプトは、「あまりこだわりの持ちすぎない」こと。このパンはこうあるべき、といった固定概念にとらわれず、柔軟な発想で色々な素材の可能性を試してみ、美味しいと思うものは躊躇せず採用するスタンスをとっています。
普通寺市産のダイシモチや、県産のうどん用小麦「さぬきの夢」を使った商品もありますが、地産品を積極的に活用したいというよりも、純粹に美味しいパンを作りたいという思いの中から生まれたのだそうです。
多くを語らない寡黙な店主ですが、内に秘めた熱い思いが、全ての商品に活かしています。

商品紹介



ダイシモチ麦食パン
1斤 360円(税込)

ダイシモチが丸のまま入っていて、ぶちぶちした食感を楽しめる食パンです。



レトロあんぱん
3個入り 270円(税込)

昔ながらの酒種を使って発酵させた生地に、粒あん、白あん、季節のあん(抹茶、柚子など)3種のあんが入っています。

店舗情報



普通寺市普通寺町四丁目7-38
TEL:0877-62-1445
営業時間:8:30~20:00
(土曜のみ~19:00)
定休日:日曜、月曜、祝日



Google Maps



昭和29年オープン。店主は元々畑違いの会社員でしたが、早期退職して平成17年に二代目としてパンづくりをはじめたそうです。

目指しているのは、安くて美味しい、そして毎日食べられる味。極力無添加で、手づくりこだわっています。新商品開発にも積極的で、普通寺市産のダイシモチを使った商品開発にも取り組んでいます。

今では看板商品のダイシモチ麦食パンですが、当初はダイシモチ粉100%でつくることを目指して、一度挫折。その後、100%にこだわらず配合を研究した結果、美味しい商品が出来上がったそうです。

リーズナブルな価格と、飾らず実直なパンづくりで、地元の方々から愛されているお店です。

商品紹介



バター
1個 250円(税込)

北海道産バターを贅沢に使った定番スコーン。「オオカミの口」と言われる割れ目がきれいに出来るよう、見た目の美しさにもこだわっています。



ココア
1個 290円(税込)

オランダ産のココアをたっぷり使用。甘さ控えめで、濃厚な味わいのスコーンです。



2024年11月オープン。食品業界で働いていた経験を活かし、2020年より、ネットショップでスコーンの販売をスタート。検索で常に上位に来る人気店となるも、実店舗を持つ夢が諦められず、中讃エリアで物件を探した結果、現在の場所での開業を決めたそうです。

小麦粉は全て県産の「さぬきの夢」を使用。生地は無添加で、お子さまでも安心して食べられることを目指しています。さぬきの夢は扱いが難しく、レシピを確立するまでかなり試行錯誤したそうですが、バサバサしない、食べやすく美味しいスコーンを日々つくっています。

お客様に選ぶ楽しみも味わってもらいたい、という店主の思いから、スコーンは全部でなんと約40種類。その中から日替わりで7種程度を販売しています。

店舗情報



普通寺市普通寺町四丁目7-39
TEL:090-3788-3344
営業時間:7:30~18:00
(日曜は~17:00)
定休日:月曜・木曜



Google Maps

商品紹介



本わらび餅
1人前 1,280円(税込)

本わらび粉100%の本格的なわらび餅。出来立てを温かい状態で食べられます。20分以内にお召し上がりください。



わらび餅「うどん」
2~3人前 1,200円(税込)

本わらび粉ベースのわらび餅に、うどん用に開発された香川県産小麦「さぬきの夢」を加えました。独特ののど越しが楽しめる一品です。

店舗情報



善通寺市木徳町297-1
TEL:090-9452-9872
営業時間:12:00~17:00(平日)
10:00~16:00(土日祝)
定休日:火曜、木曜(祝日は営業)



和菓子の好きなご両親のために、介護の傍らわらび餅を作ったことがはじまり。ご両親が他界した後、できた時間で本当に美味しいわらび餅づくりに取り組み、周囲の評価も得られたことから、2018年5月、お店をオープンすることに。

一番のおすすめは、なんといっても100%本わらび粉を使った本わらび餅。本わらびの粉は、原料の5〜7%しか取れないと言われており、大変希少なものの。日本全体でも、本わらび粉100%のわらび餅をつくっているお店はほとんどないそうです。

少し値は張りますが、「本物を食べて笑顔になって帰っていただきたい」という、店主の純粋な思いが、わらび餅のひとつひとつに宿っています。

商品紹介



祈願成就
1個 185円(税込)

普通寺市産のダイシモチを使ってもちり、しっとりした食感を追求しました。あんは自家製こしあんとうじ茶あんの2種類があります。



銘菓 普通寺
1個 165円(税込)

香川県の郷土料理「しょうゆ豆」を白あんに炊き込んだ懐かしい味わいのまんじゅうです。しょうゆ豆は触感を残すため、粗めに砕いています。

店舗情報



普通寺市金蔵寺町661-14
TEL:0877-62-4337
営業時間:8:30~17:30
(日・祝は~16:30)
定休日:水曜(祝日含む)



Google Maps



昭和25年創業。創業当時は、せんべいやお餅、赤飯などを製造し、法事全般を引き受けるお店だったそうです。しかしながら、近年は少子高齢化の影響もあり、特にお土産物にも力を入れる方針に。

現在3代目の店主は普通寺市生まれ、普通寺市育ち。ここだけにしかない、地元の銘菓をつくりたいという思いで商品開発に取り組んでいます。

あんこは全て自家製。北海道産の小豆を使用し、炊くところから手掛けています。店主自らつくっているのです、自身で商品を語り、安心・安全を謳えることが強みだそうです。

どの商品にも、地元をこよなく愛する店主の思いが詰まっています。

商品紹介



ドームケーキ
1個 351円(税込)

ロールケーキの上に生クリームをたっぷり乗せ、周りにアーモンドスライスをデコレーションした創業当時の人気商品です。



フルーツパーラー
1個 378円(税込)

カステラ生地に生クリームを挟み、チョコチップと季節のフルーツでデコレーションした贅沢な一品です。



昔からの常連様も多く、親子2代で来店される方も。「ワールド」といえば「ドームケーキ」という方もいるほど、ドームケーキは圧倒的な人気を誇り、県外から買いに来るお客様も多いそうです。コクがあるのに、後味はあっさりしていて、ついつい2個目を食べたくなります。

創業当時から変わらない商品も多く、昔ながらのシンプルなケーキを販売しています。ケーキの価格はいずれも300円台というリーズナブルさ。地域に根差した、普段使いのケーキ屋さんでありたいという思いから、高校生でも気軽に買える価格設定にしているそうです。

昭和49年琴平本店オープン、善通寺店は昭和62年にオープン。店主は2代目として、高校卒業後同店に入り、平成19年より現職。

店舗情報



善通寺市上吉田町二丁目1-26
TEL:0877-62-0662
営業時間:9:00~18:00
(月曜のみ~17:00 *祝日を除く)
定休日:木曜



Google Maps

商品紹介



まんまるどーナつ
1個 130円(税込)

香川県産小麦「さぬきの夢」を100%使用し、压榨製法のなたね油など、原材料にこだわった真面目で素朴な定番ドーナツ。



まんまるブリュレ
1個 180円(税込)

たっぷりのバターで焦がすように表面を焼いた、クレームブリュレのように甘くてほろ苦いドーナツです。

店舗情報



善通寺市中村町346-2
TEL:090-7144-6725
営業時間:12:00~15:00
(予約分の受取は~17:00)
定休日:不定休



Google Maps



お母さんがいつもつくってくれていたような、素朴で美味しいドーナツが食べたいのに、なかなか買えるところがない…。きつと他にもそう思っている人がいるはず。それなら、いつそのこと自分で作ってしまおう…。という思いから、2023年1月、お店をスタート。

素朴なドーナツだからこそ、安心な材料を使って、安心して食べてもらいたいと、香川県産の小麦や愛媛県産の牛乳など、原材料には妥協がありません。

お店の客層は、若い方から年配の方まで様々。「子どもがまた食べたいというので」とリピートされるお母さんも多いそう。「あんしん」「なつかしい」というコンセプトを貫きつつ、お客様の意見を取り入れた新しい商品にも挑戦中です。

まんまるどーナつ

まんまるどーナつ

善通寺市

おもちゃえり

おやつ天国マップ

- ① 元祖 甘酒まんじゅう
- ② 菓子処 小判屋高島
- ③ 川向製菓
- ④ 銀のしっぽ
- ⑤ 熊岡菓子店
- ⑥ COCOIRO CREPE
- ⑦ 焼き菓子工房 3panda
- ⑧ DEAR DOLCE
- ⑨ 法兼善快堂
- ⑩ パティスリーSONA
- ⑪ 菓匠もりん 善通寺本店
- ⑫ 焼きたてパン工房 ゆたか
- ⑬ ペーカリーKAMO
- ⑭ 三村のパン
- ⑮ Seto Scone
- ⑯ 八つ刻 醍醐
- ⑰ 山地製菓
- ⑱ 洋菓子のワールド 善通寺店
- ⑲ まんまるどーなつ



レンタサイクル 200円/1日~
TEL:0877-64-0012
(株)まんでがん おしゃべり広場
観光案内所

*本マップは各店舗の位置関係、距離感の参考としてお使いください
*店舗の正確な位置につきましては、店舗紹介ページのQRコードをご利用ください



※本紙に掲載されている情報は取材時(2025年5月)のものです。
営業時間や定休日、商品価格等、変更されている場合がありますのでご注意ください。



発行:善通寺市地域おこし協力隊 森池彩音

〒765-8503 善通寺市文京町二丁目1番1号

2025年5月発行

TAKE FREE

写真・文・デザイン/白井俊行 器/野口二朗

印刷/株式会社弘栄社