

本物の証
「日本バター餅協会」
認定マークです。



ボクは、ゆるキャラの「バタもち」です！
バター餅みたいに手と足が
びよ〜んと伸びます



北あきた バター餅



「北あきたバター餅」は、もち米を蒸かしてついた餅に、バターや卵黄、砂糖を練り込んだ田舎の素朴なスイーツです。日本バター餅協会が厳しい審査の後に認定した商品です。



平成24年4月 初のバター餅の品評会「BM-1グランプリ」最終審査



平成25年2月 もちっこ市に「バタもち」登場



平成25年7月 阪急百貨店うめだ本店(大阪市)における「北あきたバター餅」販売



平成25年10月「BMセレクション2013プロコンテスト」のBIG4

裏面には日本バター餅協会認定の「北あきたバター餅」を紹介しています。

みうら庵



もちもちの食感
が楽しめる弾力のある生地が特徴。甘さ控えめのやさしい味

製造者：みうら庵
問合せ：☎0186-75-3716
販売所：四季美館、クウインズ森吉
秋田内陸縦貫鉄道鷹巣駅・阿仁合駅

マッコ工房



柔らかさとマイルドな味にこだわった、阿仁地区に伝わる伝統の味

製造者：マッコ工房
問合せ：☎0186-84-2768
販売所：道の駅あに

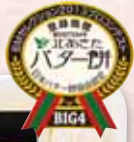
大川米屋



お米屋さんを作る一品は、柔らかい食感と甘さ控えめの味わいが特徴

製造者：大川米屋
問合せ：☎0186-62-2266
販売所：大川米屋、道の駅たかのす、(株)伊徳、大館能代空港、縄文の湯

鷹松堂



バター風味とうま味が際立つ、老舗菓子店による上品な味わい

製造者：鷹松堂
問合せ：☎0186-62-0121
販売所：鷹松堂、道の駅たかのす

精まい家



のひが良く、ふわふわの食感。時間が経っても固くなりにくいのが特徴

製造者：精まい家
問合せ：☎0186-84-2832
販売所：道の駅あに、秋林商店、ふれあいショップひまわり、打当温泉マタギの湯

餅の畠山



柔らかい食感とほどこい甘さが口の中にやさしく溶け合う、まごころを感じさせる味

製造者：餅の畠山
問合せ：☎0186-62-4039
販売所：さざなみ温泉

山城餅店



地域のお母さんたちの寄り合いに欠かせない手づくりおやつ定番

製造者：山城餅店
問合せ：☎0186-66-2035
販売所：※受注製造

食の工房 戸沢



柔らかさと甘さがほどよく調和され、子供から大人まで楽しめる味わいが特徴

製造者：食の工房 戸沢
問合せ：☎0186-66-2261
販売所：※受注製造

ホテル フッシュ



ふんわりと伸びのある食感が疲れた体に心地よく、スキージャンプの合間に欠かせない一品

製造者：ホテル フッシュ
問合せ：☎0186-82-3155
販売所：ホテル フッシュ、阿仁スキー場

米沢餅店



きめ細かさとのどごしの良さが特徴。思わず笑顔になる一品です

製造者：米沢餅店
問合せ：☎0186-62-9511
販売所：鷹巣産直センターのーそん、道の駅たかのす

高関製菓



素朴なバター風味が香る一品。一つ一つ丁寧に作りました

製造者：高関製菓
問合せ：☎0186-84-2305
販売所：道の駅あに

北あきたバター餅販売所

秋田内陸縦貫鉄道鷹巣駅	☎0186-63-0643
道の駅たかのす	☎0186-63-2233
大川米屋	☎0186-62-2266
鷹巣産直センター	☎0186-62-0121
鷹巣産直センターのーそん	☎0186-62-3499
いとく鷹巣ショッピングセンター	☎0186-69-7799
いとく鷹巣南店	☎0186-60-1400
縄文の湯	☎0186-63-2626
大館能代空港	☎0186-63-2881
さざなみ温泉	☎0186-78-4171
四季美館売店	☎0186-75-3570
クウインズ森吉	☎0186-60-7000
秋田内陸縦貫鉄道阿仁合駅	☎0186-82-3666
秋田内陸線オンラインショップ	☎0186-82-3231
ふれあいショップひまわり	☎090-5840-1906
道の駅あに	☎0186-69-2575
秋林商店	☎0186-84-2016
ホテルフッシュ	☎0186-82-3155
阿仁スキー場	☎0186-82-3311
打当温泉マタギの湯	☎0186-84-2612

◎お買い求めの際は、「北あきたバター餅」登録商標をお確かめください。