懐かしく、馴染み深いが新しい郷土の駄菓子

ひなのや謹製 パン豆・チョコ

ポン菓子は米に圧力をかけて加熱し、ふくらませた駄菓子。愛媛県東予地方ではパン豆、パンパン豆と呼ばれていて、結婚式の引き菓子として馴染み深い存在です。

西条市丹原町の「ひなのや」は、そのポン菓子を、自家栽培した米と愛媛県産の原材料をたっぷりと用いて製造しています。

季節限定の人気フレーバー“ チョコ ”には、少しだけ塩味を効かせたミルクチョコと、愛媛産の伊予柑ピールを混ぜ込んだビターチョコの２種類が入っています。

懐かしさを感じつつ、最新の郷土の味をお楽しみください。

掲載商品は、入荷状況により販売期間や販売店舗を変更する場合がございます。また、人気の集中により品切れとなる場合もございます。あらかじめご了承ください。