



昔ながらの店構え。
名物のカタパン。堅いけれど、クセになる味。



堅くてなつかしい

明治の味「カタパン」の店

総本山善通寺の東院と西院の間を通る南北の道は、江戸から明治にかけての街道の面影をわずかに残しています。この道沿いに熊岡菓子店があります。創業は明治29（1896）年。現在の建物は、大正2（1913）年に建てられました。店の内外ともに当時のまま、現在も使われています。陳列ケースも昔から大切に使い続けた貴重品。中には懐かしい菓子が並べられています。

この名物は「カタパン」。理想的な軍事情食糧として考案されたもので、創業当時は

「兵隊パン」と呼ばれていました。現在のカタパンは小麦粉と砂糖を練りあげて焼き上げ、柔らかい食感に慣れている現代っ子には、びっくりするような堅さ。それでも口に含むと、いつまでもやさしい味が広がり、忘れられなくなります。「善通寺名物本家堅パン製造本舗」と書かれた紙袋も郷愁を誘います。

全国的にも有名になった「カタパン」ですが、えびやソラマメのせんべい、ポーロなど他の菓子類も童心に返ることができるうれしい味ばかり。

参詣のみやげに立ち寄る人も多いです。



- 善通寺町三丁目4-11
- 総本山善通寺御影堂から徒歩2分
- 営業時間／9:00～16:00
- 定休日／火曜・第3水曜
(定休日が祝日の場合は営業)
- 駐車場／あり
- 問い合わせ／☎ 0877-62-2644
- ※カタパンは午前中に売り切れてしまう場合があります