

創業一九五五年。

『どら焼き』に喜田家のこだわり有り

あんバター

きんとん

栗一粒

りんご

六人衆

小倉

喜田家の 六つの約束

1. 妥協しない原材料選び
2. ごまかしのない品質
3. 子どもに自慢できる安全な菓子
4. 和菓子専門店としての技術の追求
5. 愛情を込めた菓子づくり
6. 美味しさを追求する熱意



喜田家のオリジンであり代表銘菓。しっとりとした食感と弾力がある生地。自家炊きした粒あん。創業の時より愛されてきたどら焼きです。当店では、これからも美味しい和菓子のために【喜田家の六つの約束】を大事に菓子づくりを続けて参ります。

千住銘菓【初宿】から
東京銘菓【六どら】へ

六
ど
ら

ROKU
DORA

人気商品『黒糖どら六人衆』
をはじめとする、喜田家の
「どら焼き」の美味しさの
秘訣は、皮と餡のバランス。
どの味もファンが多い『六どら』。
是非ご賞味ください。

創業一九五五年
千住 喜田家の自慢

【六どら】

創業当時のこだわりが
六つのどら焼きに

創業一九五五年の千住 喜田家のどら焼きは、
創業当時のこだわりと積み重ね
この度、初宿から六どらへと生まれ変わりました。

六人衆
：
できたてふわふわ生地と
あつさり粒餡は不動の人気商品

小倉
：
どら焼きの定番
小倉は喜田家自慢の粒餡

栗一粒
：
大きめの栗一粒入った、
贅沢などら焼き

きんとん
：
白あんに刻み栗の入ったきんとん
上品な白あんのファンも多い逸品

あんバター
：
自家製の粒あんとバターの
コクのある美味しさのどら焼き

りんご
：
リンゴの果肉感をいかした餡に
パンケーキのような生地が抜群



喜田家
六人衆