

御菓子の 歳時記

春らしい色と食感の和菓子を
中部5県からピックアップし
凄腕和菓子バイヤーをご紹介します。



菓舗小林 【あずさ】

カステラ生地をホワイトチョコレートでコーティングしており、和と洋両方のエッセンスが詰まった地元で人気のお菓子。安曇野の山河を想像しながら食べたい。

安曇野市豊科 4476 TEL / 0263-72-2245
http://www.azusado.com/
*ホームページに記載の電話番号はインターネット専用受付番号です。

長崎屋本店 【味噌松風】

小麦粉と砂糖と麴味噌が主原料で、まろやかな甘みと優しい食感が特徴。麴味噌を使った独特の製法を250年以上続けている。

岐阜市中竹屋町 38 TEL / 058-263-1463
https://gifu-nagasakiya.com/



センチメンタルな春は やさしい色合いの和菓子で一服。

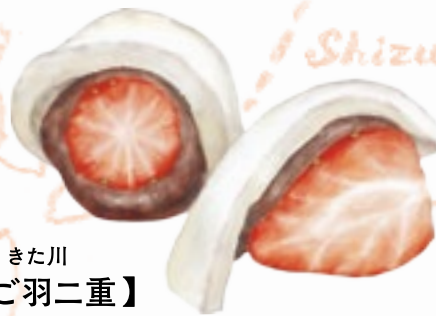


つきのや
月乃舎

【桃の花】

可憐な桃の花をイメージさせる生菓子。きんとん製で、芯には備中白小豆のつぶあんが包まれている。

員弁郡東員町笹尾東 3-2-3
TEL / 0594-76-5925
http://tsukinoya.jp/



尾張菓子 きた川

【いちご羽二重】

ふわふわの餅生地にいちごが包まれて、さらりとしたこしあんと甘酸っぱいいちごの香りに満たされた素晴らしい組み合わせ。

名古屋市北区大杉 3-14-7 TEL / 052-911-3710
https://www.owarigashi-kitagawa.jp/



かめや本店

【亀まんじゅう】

アカウミガメの産卵で知られている御前崎市にちなみ、初代が考案。シンプルで、誰もが美味しいと思う味。

御前崎市池新田 4110-4
TEL / 0537-86-2125
http://www.kamemanjyu.com/



はた ちから

文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け巡り、10,000種類以上の和菓子を食べた、高島屋全店の和菓子担当バイヤー。自分の足で稼いだ和菓子情報をアップするプライベートブログ「和菓子魂!」が大人気。著作に「ニッポン全国和菓子の食べある記」(誠文堂新光社)
http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/

卒業、入学、転勤、引越し…。春は別れと出会いの季節ですね。そんな時のご挨拶に、和菓子はよく登場します。また、ひな祭りやホワイトデーといった春ならではのイベントもありますので、和菓子をもっとも華やぐ季節でもあります。

春に旬を迎えるいちごを、ふわふわの純白の羽二重餅にこしあんと共に包んである、きた川の「いちご羽二重」は、毎年待ち遠しい好物。もう出る頃かな？とお店に確認してしまうほどです。そして岐阜の町歩きで必ず立ち寄る長崎屋本店では、麴味噌の香りが絶妙な「味噌松風」を。こちらは風格あるお店の佇まいも愛でたいものです。ひな祭りを迎える頃には、月乃舎の「桃の花」を思い出し、上品な味わいにうっとりします。春のお祝い事には、かめや本店の「亀まんじゅう」ですね。ミニサイズの子亀ちゃんを子どもたちに配ると、とても喜ばれます。ホワイトデーの季節には、ホワイトチョコレートでコーティングされた「あずさ」がオススメ。安曇野の菓舗小林のお菓子で、シンプルな味わいが食べやすく、サイズ感もちょうど良い。きっと皆さんに楽しんでいただける一品です。