



この度も 塩豆大福をお買上げ下さり
誠にありがとうございます。

日々、たいへん多くのお客様に
お買い求め頂き感謝の念にたえません。

以前には、草大福や焼大福をお造りしておりましたが、
”とにかく美味しい大福を作ろう”と皆で誓い合い研究を
重ね、現在の塩豆大福が生れて20年。工場の菓子職
人は、一年365日休まず毎日夜明け前から出勤し出来
たての美味しさを造りあげて参りました。梅林堂が塩豆
大福の中で築きあげた伝統の技術、そして吟味された材
料についてその1つ1つを少しずつご紹介をして参りたい
と思います。

毎朝 仕込みは 夜明け前

午前2時。静寂につつまれた真っ暗な街は、まだ深い眠り
についたばかりです。特に冬の季節は、突き刺す様な寒さの
中仕込み作業の始まりです。ボイラーに火を点け、続いて何
十キロもの羽二重餅米を研ぎます。このもち米を研ぐ作業も
機械でなく手作業。冷たい水を使う手の抜けないこの研ぎ方
も大福の味を左右し大切な工程です。

せいろに盛ってもち米を蒸す。シューと響く蒸気の声は米の
風味をのせて部屋中に轟きます。こうして毎日毎日休みなく
”出来立て”の塩豆大福を店の開店と同時にお届けするために
夜明け前から製造を始めます。せいろから出る蒸気、もち搗
きの音、これがお菓子屋さんの姿であり精神かもしれませぬ。
朝方出来上がった塩豆大福は大福の餅が落ち着き、餡のなじむ
お昼頃～夕方をもっとも美味しい時間です。



このおいしさ もっともっと知ってほしいから

毎月**22**日は **塩豆大福の日**

塩豆大福 6コ入 2割引

846円のところ**677**円(税込)

青のり 塩豆大福

4月の「塩豆大福の日」**限定商品** 4コ入 **600**円(税込)