



漉し餡づくりには、お菓子削りの神髄となる技術がたくさん詰まっていると思います。漉し餡づくりもつぶ餡づくりもとても難しく奥の深いもので、筆舌に語り尽せない気がしますが、さて漉し餡とつぶ餡 どちらが秀逸或いは洗練されたものなのでしょうか。漉し餡は小豆の皮を剥いて作りますが、つぶ餡は皮ごと煮上げます。そういった意味では小豆の皮を除いて中身だけで作る漉し餡の方が上品なのでしょうか？お茶席の生菓子（主菓子）で使われる餡はほとんどが漉し餡を使った生菓子に成っています。これは菓子を食べてお口の中でお口の中でつぶ餡の皮が残りもごもごしないように漉し餡が用いられていると聞いたことがあります。茶道や公家の文化で好まれた餡が漉し餡で、農家や庶民の文化から出来た餡がつぶ餡なのかもしれません。漉し餡では風味を生かし口溶け良くさらとした餡を作るための技術が磨かれ、つぶ餡では小豆の皮の味や食感を口の中でどれだけゆっくり楽しめるかの技術を磨いたのだと思います。今に残る技術としては餡に隠し味として塩や水あめを入れたりしています。

塩で清める 漉し餡

塩豆大福には、漉し餡に塩を打っています。大福そのものが庶民のお菓子ですから自然なことですが、塩に含まれるグルタミン酸ナトリウムの旨みと餡の風味そして餅の味のマッチングがこのお菓子の味の妙です。餡の仕上げに塩を打つ。その絶妙なタイミングが塩が立つかどうかの分かれ道です。餡の颜色を眺めつつ塩を打つと餡が一気に清まります。

また、いかにさらとした口どけの良い餡にするかここにも特別な技術があります。ここでは秘密にさせていただきます。（販売員にはこっそり伝えておきます。内緒で聞いてください。）

小豆は北海道十勝音更町産、砂糖はザラメ、塩は天塩、水は埼玉の地下水、釜は銅釜、火の入れ方と練り上げ方・權の入れ方それらのすべてが菓子削りの神髄となる技術です。



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)

麦こがしをまぶした **塩豆大福**

5月の「塩豆大福の日」**限定商品** **4コ入 600円**(税込)