



美味しい大福が作りたい！



現在の塩豆大福が生まれてから20年が経ちます。梅林堂で大福を作り始めたのは昭和57年頃だったと思います。それまでは主に米粉を使った団子生地や草餅や柏餅や糯米の粉を使った求肥生地の鶯餅などの商品をお作りしていました。京都の錦に美味しい焼大福があるというので色々研究し作ったのが最初です。昭和40年代後半から日本経済も高度成長期に入り大量生産大量消費「大きいことはいいことだ」と云われ、お菓子も機械大量生産され餅や団子にお砂糖を入れて作り易くしました。保存料を入れて日にちが経っても硬くならない餅生地や団子生地の商品が出回りました。冷凍の技術も進み冷凍保存して販売することも広がりました。梅林堂もそのような時代の流れの中で機械の導入、技術の導入計りお砂糖の入った餅生地・団子生地の商品を作っていました。

しかしそれは本当のお菓子の美味しさとはちょっと違い悶々としていました。

苦い経験があります。(美味しい大福が創りたい!)という思いの中で餅生地にお砂糖や保存料の入っていない「本物」の大福を作ろうと糯米だけでお作りしました。美味しい大福でした。ところが翌日になり苦情のお電話を沢山頂いてしまいました。「夜になったら硬くて食べられない。」というお叱りの声です。

以来、どうすればお客様にご納得いただける、また喜んで頂ける美味しい大福が作れるのか?そればかりを考え10数年、色々研究し勉強しやっと美味しくなって出来上がったのが塩豆大福です。今でもその時の事を鮮明に覚えています。工場の皆で相談し大量生産せずに毎日出来たてをお届けしよう。特別なことをするのでなく、やるべき当たり前のことを毎日行い美味しい大福を作ろうと誓い合ったのです。毎朝夜明け前からの大福作り、それが今も続いているのです。



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

900円のところ 720円(税込)

麦こがし 塩豆大福

7月の「塩豆大福の日」**限定商品** 4コ入 640円(税込)