

9月22日は塩豆大福の日

# 塩豆大福

1個 150円



5個入 750円



3個入 450円



2個入 300円

“美味しい”は笑顔を作ります



〒360-0023 埼玉県熊谷市佐谷田 1000-1

## 羽二重もち米



もち米には多くの種類がありますが、塩豆大福には日本でも最上級の「滋賀県産羽二重もち米」を使っています。

そもそも「羽二重」の名は「絹」羽二重から来ていてきめ細かく円やかで絹のように白い最上級のもち米なのでそのような名前になったのです。全国では、北海道産・岩手産・宮城産・秋田産・新潟産・富山産・栃木産・岡山産・佐賀産など産地がありますが、その中でも滋賀県産のもち米だけが「羽二重」を名乗っています。

梅林堂では、全国色々な種類のもち米を使ってみましたが、やはり「滋賀県産羽二重もち米」が塩豆大福の美味しさを創り出していると思います。その秘密は、滋賀県の農家の方と毎年「羽二重もち米」の品質向上を目指し「もち米つきテスト」を行い適した肥料の考察、刈り取り時期、刈り取ってからの乾燥温度など検討している事。琵琶湖の周辺で幾つかの農家さんと取引をし天候不順などでの不作の時でもその中から良いものだけを使えるように厳選をさせて頂いております。

琵琶湖周辺の産地は、300 万年前、佐山湖とよばれる古琵琶湖があった地域で、この時代に湖底深く粘土層が堆積しました。それが現在「ズニン」とか「ズリン」と地元で云われている青みがかった特殊な土地となり、この粘土層が滋賀羽二重の品種ととても相性が良く甘みと粘りとコクのある独特のもち米が収穫できるようになったのです。このような特別なもち米を大量に使うことが出来るのも、滋賀の農家の方々のご協力が得られるのも長年の梅林堂の歴史があるというだけでなく、2 世代に亘って京都の老舗菓子司や材料問屋様とのご縁があるからです。この皆様のご縁に報いる為にも日本一の美味しい「塩豆大福」を作り続けなければならないと思っています。良質の「滋賀県産羽二重もち米」、本当に白くて美しく輝いています。



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)

**うぐいす餡 塩豆大福**

9月の「塩豆大福の日」**限定商品** 4コ入 640円(税込)