



年末年始の団欒に

だんらん

塩豆大福



“美味しい”は笑顔を作ります



梅林堂

〒360-0023 埼玉県熊谷市佐谷田 1000-1



梅林堂

塩豆大福だより

12月号



新マイ 届きました

今年も無事に収穫された、滋賀県産羽二重もち米の新米（令和2年産）が届きました。待ちに待った新米ですすがに風味・こし・色が素晴らしく更に美味しい塩豆大福が出来上がりました。

塩豆大福だよりの9月号にもありましたように日本一の羽二重^{ほふたえ}糯米の滋賀県産を使用していますが、もう一度初心に帰って日本全国のどのもち米が梅林堂が求めている塩豆大福の味を生み出してくれるのか試してみる予定にしています。毎日あれこれと試作を繰り返しても時間がかかり更に美味しい塩豆大福の味としてお客様にお届けできるのは少々先に成りますね。

今回試してみるもち米は、全て新米の、新潟県産「こがねもち」、新潟県産「わたぼうし」、宮城県産「みやこがね」、佐賀県産「ひよくもち」です。

新潟県産「こがねもち」は、もち米の王様と云われる品種でもち米としての味と粘りやこしがあるようです。良く使われる人気の品種です。新潟県魚沼産「わたぼうし」は、一粒一粒がやや大粒でつやがよく張りのあるもち米の高級品種でこがねもちに負けない弾力があります。宮城県産「みやこがね」は、他県産のこがねもちと区別するためみやこがねと命名されたようで、宮城県の土壌・気候・環境により他の品種に引けを取らないものになっていると思います。佐賀県産「ひよく^{ひよく}もち」は、炊いても硬くならないでこしがありもちもち感いっぱいのもち米です。九州の平坦な肥沃地帯を意味した名前になっているようです。

そして、今使っている羽二重もち米。この5種類を試してみようと思います。勿論、どのもち米も国内一の品種でしょうが果たしてどんな塩豆大福が出来るとも楽しみです。

日本一の塩豆大福を目指してたゆまぬ研究をします。ポイントはもち米の特徴と作り手との相性、お水との相性かなと思っています。どの材料をどう仕上げるか？それが梅林堂の味づくりですし、お菓子づくりなのかもしれない。お客様に美味しいお菓子をお届けしたい一心なのです。



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個入 2割引

900円のところ 720円(税込)

当日限定 米つぶ大福

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 800円(税込)