

4月22日は塩豆大福の日

# 塩豆大福



22日限定  
2割引



2個入  
300円のところ **240円**



3個入  
450円のところ **360円**



6個入  
900円のところ **720円**



“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

令和3年  
4月号

## 「なんでも聞いてみるもの」

塩豆大福をもっと美味しくしたいと日々たゆまず試行錯誤しているのは以前の塩豆大福だよりでもお伝えいたしました。「理想的な」塩豆大福とはどんなモノなのか、どんどん欲が出てきます。その中で大福の餅にもその「理想」を描いておりもっとももっとふわっと柔らかく、それでいてしっかり腰のある大福の餅。この事を追求するのに数多くの餅の搗き方のアイデアを出しやってみました結果が出ない事が今でもたくさんあります。

今年の正月、長い間取引をしている京都のお取引先からコロナ禍「年始のご挨拶を控えさせて頂く」との連絡があったので、折角だから今はやりの「リモート」でご挨拶させて頂くのはどうかと提案しました。「ご挨拶」と言いつつこのような事は業界情報の収集には大事なのです。ただ商品づくりの技術的な事についてはあまり明かさないので、話せば同業に伝わる事にもなりますので互いにそこに触れるのを拒む気遣いがあるようです。

しかし、「リモート」であったからか、塩豆大福をもっと美味しくしたいと切り出してみました。すると何度かのやり取りを経て、梅林堂ではありえなかった糯米や糖の使い方の提案を頂きました。これこそ「企業秘密？」なので詳しくご説明する訳にはいきませんが、それは関東の菓子屋にとって画期的な大福の製造方法でした。早速その通り試作に入り何度かのテストでは「ふわっとして柔らかくそれでいて腰のある大福の餅」に。より理想に近づきました。

先程申し上げましたように、技術的な情報交換をするには自社のやり方を詳しく説明しなければなりませんので、通常は詳しい技術の情報交換には成りません。

しかし、やはり何事も謙虚になり役に立ちそうなことは何でも聞いてみる事ですね。自分の手の内を明かすからその具体的な答えが得られるもので、「なんでも聞いてみるもの」と改めて思います。

また一步、塩豆大福美味しく成りました。春爛漫の4月塩豆大福の本当の美味しさをまたお楽しみください。

株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太



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 **2割引**

**当日限定** 青のり塩豆大福

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 640円(税込)