

5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

〒360-0023 埼玉県熊谷市佐谷田 1000-1



梅林堂

塩豆大福だより

5

令和3年
月号

「塩」の“はたらき”

お菓子づくりにとって「塩」のはたらきをどう生かすかは大切なポイントです。塩豆大福についても「塩」のはたらきにも注目し岩塩、海塩、湖塩など世界中の「塩」30種類以上を集めどの塩が適しているか何度もテストをして現在は「赤穂の天塩」を使っています。戦後の日本では、日本専売公社が「イオン交換膜製法」により非常に純度の高い「精製塩」を製造し販売され私たちはその「精製塩」を使っていました。しかし、まろやかな本当の味を求め健康を願う消費者が起こした自然塩運動により、いまではにがり成分を含んだ本来の塩を使うことが出来るように成りました。

実は、その「まろやかな本当の味」を出すために「塩」のはたらきが味付け以外にもいくつかある事に気付きました。それは、粘着性・保水性・食感改良・グルテンの形成・防腐酸化防止作用などがあります。昭和40年代50年代から考えると食品の製造に対する科学の進歩はお菓子などの食品の製造技術に大きな変化をもたらしました。こんなお菓子屋さんでも科学などの進化に伴い製造技術の絶え間ない研究が大切な事を痛感します。

梅林堂ではその“はたらき”を見抜き塩豆大福を始め幾つものお菓子創りに生かしています。商品により使用している塩の種類は違いますが塩豆大福で使用している「赤穂の天塩」はオーストラリアのシャークベイの塩田産天日塩を原料とし、江戸時代から伝わる赤穂の製法を生かしにがり（主にマグネシウム）を上手くとどめ^{まろ}やかな塩に仕上がっています。特に大粒と小粒の結晶を含んだ「あら塩」に仕上げているのでにがり成分と相まって餡や餅の風味を上手く^{かみ}醸し出すと考えたのです。

「塩」の“はたらき”だけではありませんが餡の製法、大福の餅の製法、エンドウ豆の煮方など、お客様に美味しいと言ってもらえる菓子創り・塩豆大福造りは、勉強勉強の連続です。

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 塩豆大福 丹波大納言

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 720円(税込)