

6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



「お菓子の起源」



大福もちの起源は、江戸時代に出来た「^{うずらもち}鶉餅」が大きくなり塩餡から砂糖の餡に変わると共に「^{はらぶともち}腹太餅」「^{だいふくもち}大腹餅」と変わってきたようです。そして、現在の「大福」というお菓子になり皆様に愛されるようになってきました。お赤飯もそうですがもち米を使ったお菓子は腹もちが良いのですね！「お菓子の起源」はそれぞれに色んな説があるようですが、「塩豆大福だより」の中で何回かに^{わた}互り私なりの考えを書き出してみたいと思います。

色々なお菓子の開発をした実体験がベースですが、文献を見たり、修業時代の経験そして何よりも人との出会いの中で気づかされた事が大きいと思います。

今から15年位前でしょうか、自由が丘亀屋万年堂様の先代であります引地様にあるパーティーの折丁度お隣の席であったので色々お話し出来お菓子の事を教えて下さいました。少々お酒も入り同じ大学の先輩でもあったため気安くお話ししてしまい聞いてはいけない事かな？と思いつつも、「引地社長、有名な“ナボナ”は何故作ろうと思われたのですか？」と伺ってみました。すると「栗原君、ナボナはね、洋風のどら焼きを作りたいと思ったんだよ！」。

私にとっては驚くような答えでありました。バターや粉、そして技術的なこと経営的な事などお考えがありそれらを仰るのかと身構えていたのに「えっ！」と思ったのです。

「そうか！どら焼きがナボナ、レーズンサンドは最中かもしれない。」

何故新しいお菓子を創ろうと思うかは意外と単純明快な発想の中にあるのです。そのように考えるとお菓子の起源から^{へんせん}変遷が何となく見えてくる気がします。お菓子の形がまずあって、材料の出し入れ、加熱技術の変化、別な素材を加えたりで色々なお菓子が出来上がります。そしてもう一つはネーミング。私は、このように考えています。

次の機会に「五家宝」の事についてお話してみたいと思います。

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 麦こがし塩豆大福

今月の「塩豆大福の日」限定商品 4個入 640円(税込)