



梅林堂

塩豆大福だより



令和3年
11月号

「丹波大納言」

「丹波大納言 小豆」は、京都の中南部 丹波地方で収穫される粒が大きく皮が薄い国内最高級の小豆です。大納言と言われる理由は、小豆を煮た時に腹が割れにくい^{くぎょう}ため、切腹の習慣のない公卿の官位である「大納言」と名付けられたとされています。

風味も素晴らしく全国の菓子の職人であれば「丹波大納言」を使ったお菓子を造りたいと憧れる小豆です。形も特徴があり北海道の小豆がラグビーボールのような形である一方、「丹波大納言小豆」は俵型^{たわら}に近い形をしています。

収穫量が少なく貴重品で価格は通常の小豆に比べると数倍の価格になっていて、普通は特別な高級和菓子にしか使われていません。更に関東の水では今一つ風味が出ず、京都の水になじんだ小豆の品種であると思っています。

過日京都の懇意にしている小豆問屋さんから連絡がありました。『「丹波大納言」が大変なことに成っている。今回のコロナウイルス蔓延により京都のお菓子屋さんも打撃を受け利用量が激減し、丹波の生産者・農家の方がたいへん困っているの少量でもいいから使って欲しい。』というのです。昨年も少量だけお造りしお客様にお届けをした「米つぶ大福」、今年は少々早めにお届けしています。

小豆農家も高齢化が進み、年々作付け面積が減り生産者の数も減少の一途を辿っています。「丹波大納言」だけでなく近年コロナや温暖化の影響などもあり収穫量の減っている材料も出てきています。

私たち日本の食文化を支える特別な農作物が年々色々な影響で衰退してきています。何とかお客様に喜んで頂ける美味しいお菓子を造りこの日本の食文化を守ることに少しでも貢献できるよう頑張っ参ります。

株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太



丹波大納言小豆



米つぶ大福

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

期間限定 豊年栗大福

11月20・21・22日

4個入 972円(税込)

秋の恵みに感謝して

豊年栗大福

春夏秋冬さまざまな食材に

恵まれている日本ですが

秋は特に楽しみの多い季節ですね。

梅林堂では大粒の黄栗をまるごと包んだ

豊年栗大福をお作りいたします。

ひとつひとつを丁寧育てる底樹高栽培で

収穫直後に甘露煮にした、

栗本来の風味を味わえる大福です。



ご予約承ります



販売期間

11月20_土・21_日・22_月

1箱(4個入) 税込 972円

“美味しい”は笑顔を作ります

