



梅林堂

塩豆大福だより



令和3年
12月号

「お手本を持つ」

お菓子創りには、普通必ず「お手本」があります。お手本は完成された商品や餡・餅・生地それぞれについて職人さんが持っている技術もお手本になります。現在は情報化社会なので「お手本探し」は比較的容易に成りましたが、私が若い時代にはこの「お手本探し」がまず大変な作業でした。

和菓子も洋菓子も自分の技術の向上を目的に、高いレベルを持った職人さんがいる店に見習いに行って技術を磨く事が良くありましたが、ここでは見習いの事では無く菓子屋の店としての商品開発上の「お手本」をどう探し出すかであります。大げさに言えば全国歩いて「お手本」となるお菓子を見つけ出さねばなりません。見いだすためにはそのお菓子の製造技術が優れたものであることを見抜かなければなりません。それだけでなく自分の店に合った商品なのか？作りうるのかどうかもそのお菓子を食べた瞬間に見抜くことが必要です。今から30年40年前にはどこどこ県の何処の店のお菓子が美味しいと聞くとその町に行って食べて見たものです。なかなか“これだ！”というお菓子が見つからないのが普通で「お手本」となるお菓子がある事だけでも有難い幸せな事です。

塩豆大福でも勿論同じことです。しかし、いつしかその「お手本」が目の前にあってもお手本が見えなくなってしまうのです。

それは「慢心」なのか「超越」なのか？

どんなに「見本」となるお菓子を再現しようとしても、環境（水や材料の質）や気（お菓子に対する思想など）が違うので、全く同じものにはなりません。それがその店の「味」となるのです。だから見えなくなるのです。

塩豆大福は年間100万個販売し多くのお客様に召し上がって頂いております。とても有難いことです。「お手本」が「お手本」として見えなくならぬ様、すなわち「慢心」することなく、更に美味しく召し上がって頂くように「お手本」を「超越」すべく努力していきたいと思っていますので、引き続きご愛顧下さいますようお願いいたします。

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 特別価格 丹波大納言 米つぶ大福

今月の「塩豆大福の日」限定 2個入 400円のところ 360円(税込)

12月22日は塩豆大福の日

丹波大納言使用

米つぶ大福

やわらかな羽二重餅に

うるち米のつぶつぶ食感を合わせました。

表面を焼き噛むほどにお米の香る餅で

丹波大納言小豆をふつくらと炊き上げた、

上品な甘さのつぶ餡を包みました。

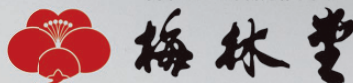
素材本来の風味を味わっていただける大福です。

12/22 限定特別価格

2個入 360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