



梅林堂

# 塩豆大福だより



3

令和5年  
月号

## 「今年はどうな餡になりますか？」

毎年秋にあずきの収穫を終え年明けになると幾つもの種類の“あずき”が出揃います。それを眺めつつ美味しい餡が出来る事に期待を寄せたくなります。あずきの選別をするときに、現在ではあずきの色や粒のそろったものが納品され簡単には選別できないようになりました。

以前は色が不揃いで、洗ったり磨いたりする必要があるほど汚れていたり、中には小石の混入しているものや虫食いのあずきも混入していました。ですからあずきの選別は、まず色具合・ふっくらとしたあずきの皮の張・大きさの揃い方・虫食い・小石や、さやのかす等異物の混入具合などを見極めるのが基本でしたが、現在ではきれいに磨かれて粒はそろい異物の混入など全くないほど良いものが納品されるようになりました。思い起こしますと、直径が1メートルくらいあるボールにあずきをいれ洗濯板で洗濯物をゴシゴシと洗うように汚れを落とし洗い、虫食いのあずきを取り除き、注意深く小石やごみを取り除く。すると赤く美しいあずきの色が現れ、美味しい餡を作りたいとの思いや期待がゴシゴシという音と共に腕から腹に伝わり満ちてきたものです。そんな事の中に“あずき”選別の目が養われていったのです。



毎年、新物のあずきは北海道の生産者を中心に取り揃えて頂きます。今では美味しさも格段に向上していますが同時に見た目の品質も相当に向上していますので、いくら経験があっても見ただけではあずきの品質は分からないのです。あずきを調達する過程で入念に餡を練り上げ風味を確かめつつ見極めていく事が重要になりました。その中でも品種により年ごとで微妙に違いがあるし、日進月歩品質が向上していますので慎重に見極めて全量の発注を決めていきます。

そんな手順を経てあずきの品種と総量を決めていきますのですべてが決まっていくのは年明けになります。その時に初めて「今年も美味しい餡が作れる安心感・嬉しさを感じる」ことが出来るのです。本当の“あずき”の風味は実際に試作を重ねてみないと分かりにくいものです。熟練したプロでも便利なようでわかりにくい時代なのかもしれませんね。そんなこんなでお客様に安心して美味しい餡をお届け出来るのです。当たり前のことですが大切なことです。

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**  
2個入・3個入・5個入

数量限定 浅煎りきなこ大福

塩豆大福の日限定販売 4個入 640円(税込)



3月22日塩豆大福の日

数量限定販売

# 浅煎り きなこ大福

草木が芽吹く春分を迎えると

本格的に作物を育てる季節になります。

縄文時代から栽培され日本の食文化の要とも言える

大豆を使い、浅煎りきなこ大福をお作りいたします。

つぶ餡を包んだ塩豆大福に、まろやかな甘みの

浅煎りきなこをたっぷりまぶしました。

数に限りがありますのでお早めのご予約をおすすめします。

4個入 640円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

