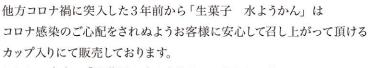
### 「守りたい 菓子の文化」

長年菓子造りに携わっていると残念ながら時代の変化の影響で 廃れ行くお菓子もあるものです。廃れていく前に状況に合わせご利用しやすいように 形や大きさ、そして包装形態・容器など変わっていくお菓子もあります。 この夏の良くご存じの「水ようかん」、カップなど容器に入ったものはありますが、 羊羹船に流し包丁で長方形に切り桜の葉で巻いた 昔ながらの「生菓子 水ようかん」は見る機会が減りました。 当社でも賞味期間をながく召し上がれるようにカップ入りの水ようかんは 多くのお客様にご利用頂いております。



しかし、本来の「生菓子 水ようかん」のあじわいを 残念ながら無くしてしまっています。

コロナ禍で過剰な心配をしてしまったのかも知れませんが 「安心して召し上がって頂く」ために衛生的に感じられるカップ入りにしたことが 「菓子の文化」をも変えてしまっていることに反省するばかりです。



「水ようかん」折詰



販売中の「水ようかん」



「生菓子 水ようかん」

本来「水ようかん」は、

出来るだけ瑞々しく練り上げ寒天で口どけよく仕上げるものです。
それを羊羹船に流し固まったところを包丁で程よい大きさにカットしていきます。
桜の生葉で巻き、漉し餡の風味と桜の葉の香りを楽しんで召し上がる夏の商品です。
縦横の大きさは、一寸×一寸五分程度で寸分歪まずに垂直に切り落とせるか?
寒天を出来るだけ利かせずに口どけよく柔らかく、一方で切角が丸く緩まず
キリっと切り分けるかが勝負です。その技術が水ようかんの文化なのです。
それが近年トレイに入れたり直接カップに流し込んだりで
本来の「生菓子 水ようかん」の美しさ・風味が失われつつあります。
自戒の念を抱きつつ何とかそのような菓子の文化を守っていかねばなりません。
何としても「生菓子 水ようかん」今シーズン中に復活させたいと思います。

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

数量限定水まんじゅう

塩豆大福の日限定販売 1 カップ 360円(税込)

## 8月2日塩豆大福の日

### 日本のおいしい和生菓子シリーズ

# 水まんじゅう

岐阜県大垣地方で生まれたお菓子「水まんじゅう」は 8月は「水まんじゅう」でひとときの涼をお届けいたします。 お菓子の美味しさを楽しんで頂きたい、そんな試みから 日本各地で古くから親しまれている ぷるぷるの葛まんじゅうを浸してご提供いたします。 梅林堂では、早朝汲み上げた埼玉の地下水の中に よそって食べるのが古くからの流儀ですが 井戸水の中で冷やし、その水ごと 豊富で質の良い地下水に恵まれた

