



梅林堂

# 塩豆大福だより



令和5年  
8月号

## 「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て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ら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。



「水ようかん」折詰

他方コロナ禍に突入した3年前から「生菓子 水ようかん」は  
 コロナ感染のご心配をされぬようお客様に安心して召し上がって頂ける  
 カップ入りにて販売しております。

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。



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  
 キリッ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  
 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**  
 2個入・3個入・5個入

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22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



豊富で質の良い地下水に恵まれた

岐阜県大垣地方で生まれたお菓子「水まんじゅう」は

井戸水の中で冷やし、その水ごと

よそって食べるのが古くからの流儀ですが

梅林堂では、早朝汲み上げた埼玉の地下水の中に

ぶるぶるの葛まんじゅうを浸してご提供いたします。

日本各地で古くから親しまれている

お菓子の美味しさを楽しんで頂きたい、そんな試みから

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。

1 パック(3玉入) 360円(税込)



"美味しい"は笑顔をつくります



梅林堂