



## 菓子の製法は伝統の証

最近老舗の菓子屋としての「社是や社訓」などありますか？と聞かれることがあります。先の太平洋戦争で殆ど焼失したこともあり僅かに残った資料などを見てもそれらしき事の書いてあるものは見当たりません。

先代から聞いた記憶もないので代々商売の「よりどころ」となってきた理念的なものがなんであるのか考える機会が多くなりました。

菓子屋として160年にわたる歴史を繋いできた「精神」は何であったのか？ふと考えてみると、現存している唯一のものは菓子そのものであり、代々伝えられた菓子作りの製法であると気づかされます。

時代と共に道具の変化や材料の変化により少々の製法は変化してきていますが「菓子の作り方」は脈々と確実に流れ伝わっています。



餡を造る・生菓子を造る・大福を造る、桜餅・柏餅・水ようかん、全てが創業当時から続いているものではありませんが菓子が菓子に伝わり、菓子作りの製法の中に菓子に対する思想が、そして伝統が流れ伝わっているのに気が付きます。

美味しさを追求し研究を重ねれば重ねるほどその思想や伝統を見いだすことが出来ると思います。

菓子屋の菓子作りの基本は勿論「餡」にあります。豆を煮、渋を切り、餡を漉し、そして煉り上げる。それを研究すればするほど他社との違いに気付かされ自社のこだわりに気が付きます。

餡造りでいえば、小豆を煮たり漉したりする水の使い方や小豆の漉し方、勿論煉り上げ方。気が付かず当たり前に行っていた工程の中に思想や伝統が息づいているのです。



先代からは「お菓子が美味しくなければだめだ！」繰り返し繰り返しその言葉を耳にしました。

その飾らない平易な言葉の中に、美辞麗句で飾らず当たり前の言葉の中に実は思想や伝統になるものが確実に息づいているのです。

そのことを実感したときに改めて歴史の重さを感じ、ただひたすら美味しいお菓子を造ろうと勇気が湧き力が出てきます。それが即ち伝統なのでしょうか？

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 麦こがしの塩豆大福

2個入・3個入・5個入

塩豆大福の日限定販売 4個入 720円(税込)



9月22日(金)の  
塩豆大福の日にあわせて

限定  
販売

麦こがしの

塩豆大福

どこか懐かしい味と香り

炒って挽いた「麦こがし粉」はほのかな甘みがあり、  
麦の芳ばしい独特な香りがします。  
その「麦こがし粉」を塩豆大福に  
馴染ませ、たっぷりつまぶしました。

どこか懐かしく、やさしい味と香りを  
塩豆大福と一緒に楽しみください。  
数量限定となります、ぜひお早めのご予約を。

4個入 720円(税込)



"美味しい"は笑顔をつくります



梅林堂