

10月22日(日)の
塩豆大福の日にて
あわせて
限定販売

ずんだ大福

日本のおいしい和生菓子



東北地方を代表する
郷土料理のひとつ、ずんだ餅。

枝豆の中でも、
香り・甘み・コクに富む「秘伝豆」を
使い、美味しさを
最大限に引き出し餡にしました。
餅はその餡が引き立つよう
塩加減を見極めて搗いております。

夏の太陽を全身に浴びた
「秘伝豆」の青々とした香りが
口いっぱい広がります。
つぶつぶとしたほどよい舌触りと
きめ細やかな餅をお楽しみください。

4個入 880円(税込)

「ただひたすら」

この夏から秋にかけて幾つもの商品の開発や改善を手がけました。
水まんじゅう、ずんだ餡の大福、やわらかの改良、醤油まんじゅう、おはぎのもち米の品質向上、
ぬれ甘納豆、ポルボローネ、塩豆大福の漉し餡などなど。

新しいお菓子を創りたい、もっと今あるお菓子も美味しくしたいという素直な思いが自然に身体を動かします。
永遠にゴールの無いお菓子づくりにペースを上げて取り組んでおります。
暗中模索の日々、その繰り返しの彼方に必ず新しい味と出会うことが出来ると信じ、そしてまた、
美味しいお菓子を授けてもらえると信じ黙々と走り続けていきたいと思うのです。

何故？

「美味しかったよ！」というお客様のひと言がうれしくてホッとして
「ただひたすら」走り続けたいのです。

いまこの瞬間も目の前に試作のお菓子が並んでいます。

それは、より美味しいお菓子に出会える期待を

やんわり力強く訴えかけながら私の前で微笑んでいる様に感じます。

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



スマートフォンからQRコードで、さらに詳しい内容をご覧頂けます



「塩豆大福の日」について
詳しくご覧頂けます。



ご予約は店頭またはお電話にて
お近くの店舗までお申し付けください。
こちらから近隣店舗をお探しいただけます。

10月22日(日)は

塩豆大福の日

当日は、
塩豆大福
2割引

塩豆大福

最上級のもち米を使用

「滋賀羽二重糰」は、国内最上級のもち米の品種です。
はふたえもち

三〇〇万年前から豊かな水をたたえている琵琶湖によって、
作り出された重粘土質の土壌こそ、その源です。

梅林堂自慢の塩豆大福で、口福なひとときをお過ごしください。



"美味しい"は笑顔をつくります



梅林堂