

12月22日(金)の  
塩豆大福の日にあわせて

限定  
販売

丹波大納言

# 米つぶ大福

囃むほどに香る餅生地は  
やわらかな羽二重餅と  
うるち米のつぶつぶとした  
食感を合わせました。  
上品な甘さに  
ふつくらと炊き上がった  
丹波大納言の餡で  
一層、素材本来の風味を  
お楽しみいただける大福となりました。

「美味しい」は笑顔をつくります



4個入 948円(税込)

「誇りに思う菓子作りの若人」

梅林堂は間もなく

創業百六十年を迎えようとしています。

代々の主人は私を含め六人になりますが、

この暖簾のもとで共に菓子作りに携わって

頂いた方々はどの位いたのでしょうか？

先人達が菓子屋の職人としてどのような

生きかたをしたか思い巡らすことがあります。

過日、社内の製造部の方から言葉をもらいました。

「有難うございます。美味しい餡作りに励んでいたら

人に喜んでもらうことの有難さに気付きました！」

笑顔で私のところにやってきたのです。

最初は何を急に言い出すのだろうか？と驚いて聞いていましたが、

自分の中で何かを見つけ出したようでした。

社内では日頃から

「たった一人でもいいからあなたがいて良かった。」

と人に喜ばれる自分になろうよと、

自分に言い聞かせながらも皆さんにお話ししています。

利他のところや般若心経のこだわらないところなど

そして相田みつを先生から頂いた「願」について

日頃から社内の皆さんと菓子作りと共に話し合っている中に

こんな言葉を聞かせてもらい感極まる気がします。

こんな気持ちで働いている方がいることを本当に誇りに感じます。

無心になって美味しいお菓子作りに没頭すること。

お菓子作りはやはり修行なのかもしれませんね！

12月22日(金)は

塩豆大福の日

2割引

ほんとに美味しい

# 塩豆大福

まろやかで風味豊かな優しい餡

餡を炊き上げる釜は「銅釜」を使用しています。

熟練者でないと焦げてしまう難しい釜ですが、

熱伝導が良く、熱がムラなく伝わり、

まろやかで優しい味のこし餡を作り出します。

職人の技術が作りあげる、

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

