

1月22日(月) 塩豆大福の日

限定販売

# わらび餅

## 本わらび粉使用

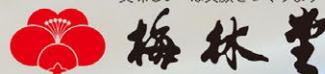


秋の風が吹きはじめると  
わらび餅に使われる蕨粉が作られます。  
原料の蕨の根を土から掘り出して生成される  
希少な蕨粉を使うため数量限定でのお作りとなりますので  
ご予約をおすすめ致します。

冬でも大地へとたくましく根を伸ばす  
蕨の栄養をもらい、共に寒さを乗り切りましょう。

2個入 453円(税込)

“美味しい”は笑顔をつくります



## 「変わっていく 菓子作りの技術」

令和六年に導入されるお菓子の大型製造ライン導入会議が行われました。  
製菓機械の専門業者の方々も含め、細かな技術的な打合せや  
ライン導入の成功を目指す意識統一の場でもあります。  
このラインの導入により相当な生産性の向上が計れ、  
日産数万個のお菓子が作れるようになります。  
今や手作りでは実現できない機械ならではの  
微妙な菓子の仕上げ方が実現できずしてしまうのも現実です。  
逆にその製菓技術を自社用に開発できなければ  
時代についていけない菓子屋になってしまいます。

いま国で唱える新しい資本主義の中では、  
成長と分配の好循環を目指し今後の時代のコンセプトを示しています。  
人口減少社会による人手不足そして賃金の上昇は、  
私達お菓子屋にも大きな影響を及ぼします。  
即ち、菓子製造にかなりの機械化が問答なく要求され、  
従来の製菓技術はその基礎は変わらぬものの、  
高生産性を実現できる製菓技術が要求されるようになってきました。

以前に、臼と杵で人力の餅つきによる  
大福の研究を何ヶ月かにわたり行いました。  
当然大福の餅の味に“おもむき”こそあれ  
日によってどうしてもブレてしまうのです。  
しかしそのブレは努力次第だと言え、決定的な問題は  
1つの大福の販売価格が400円を超えてしまうという事です。  
こうして時代の変化と共に「菓子作りの技術」も変わらざるを得ないのです。  
それはまさに「技術」なのです。  
これからも時代の変化をしかと受け止め「お客様に喜んで頂く」ために  
そして「三万よし」の精神で  
美味しいお菓子作りに努めていきたいと思えます。

1月22日(月)は

塩豆大福の日

2割引

ほんとに美味しい

# 塩豆大福

大きな福を呼びましょう

大福は昔から「大きな福を呼ぶ」といわれており、豆は「丈夫・健康」を意味する言葉です。

美味しく縁起の良い、

梅林堂自慢の塩豆大福をお召し上がりいただき  
みなさまに笑顔と口福な時間が訪れますように。



「美味しい」は笑顔をつくります

