

3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

塩で引き立つ、餡の甘さ

餡の甘さを引き立てる塩は、  
単に塩を入れているわけではありません。  
職人が小豆の状態や火加減を見極め、  
絶妙な頃合いに塩を打っています。

「塩が立つ」濾し餡の美味しさを

梅林堂、自慢の塩豆大福で心ゆくまでご賞味ください。

"美味しい"は笑顔をつくります



3月22日(金) 塩豆大福の日

限定販売

# 道明寺の

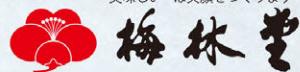
# さくら餅



ほんのり桜色の道明寺に  
塩漬けした桜葉の風味が程よく移り、  
自家製餡を上品な甘さに引き立てます。

2個入 432円(税込)

"美味しい"は笑顔をつくります



道明寺粉という製菓材料はご存じですか？

(名前の由来は大阪藤井寺市の道明寺で最初に作られたことから  
その名前が付いています。)

もち米を水に浸け蒸したあと再度乾燥させたものです。  
カリカリに乾燥させるので湯に浸けたり蒸したりして  
美味しく召し上がるようにお菓子にしていきます。

粒の細かさで等級があり、

もち米の粒を2つ割り・4つ割り・8つ割り・かしらと  
細かく割り、それぞれに菓子としての趣を醸し出します。  
勿論細かい方が上品な高級品として用いられています。

その「道明寺粉」を使って桜餅を造る。

特有の食感で本場京菓子の風情が感じられます。

関西では「道明寺餅」として良く知られていますが、

関東では近年初めて見かけるようになりました。

関西のお菓子屋さんが関東の百貨店にも出店されるようになったからでしょうか？  
梅林堂では、昭和60年ころお造りしましたが、お客様はほとんどの方は  
「道明寺の桜餅」をご存じなくあまり売れませんでした。

近年お客様のお求めになりたいというお言葉もあり、

30数年ぶりに塩豆大福の日に季節の商品として

一日だけお造りすることとしました。

ぜひ一度お召し上がりいただきたいと思います。

そしてこのお菓子へのこだわりは、「かしら道明寺の桜餅」だからです。  
「かしら道明寺」は京菓子の一流店でしか扱っておらず、

非常に高価で希少価値のあるものなのです。

残念ながら手を尽くしましたが「かしら道明寺」を

何千個分の桜餅を造る量だけ入手できませんでしたが、  
ほぼ同等の細かさの道明寺を入手できました。

温暖化による農作物への影響や経済合理性の観点から

手間のかかるものが少なくなり「日本の文化」が消えていくのでしょうか？

来年、同じものが作れるかどうか不安です。

どうぞ、繊細で一流の京菓子の風情をこの機会にお楽しみください。

細かい粒の道明寺粉を  
使用することで  
なめらかでもつちりとした  
食感の桜餅に仕上げました。



桜餅に使用する道明寺粉