

4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

最高のあんこは、小豆から

最高のおんこは、最高の小豆から作られます。

漉し餡にした時に最も小豆の味が良いものを追求し、

特別栽培農産物と認定された北海道十勝産の小豆に行き着きました。

小豆栽培に適した火山性の土壌や気候が小豆を美味しく元気に育みます。

梅林堂自慢の塩豆大福を心ゆくまでお楽しみください。



"美味しい"は笑顔をつくります

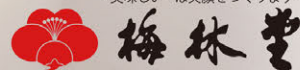


4月22日(月) 塩豆大福の日

限定販売

青のり大福

“美味しい”は笑顔をつくります



青のりは淡水と海水の混ざる
汽水域に生息し、
食物繊維やミネラルが
豊富な海藻です。
香りや味わいだけでなく
溶けるような
上品な口あたりの良さから
伊勢志摩産の青のりを
使用しています。
ひとくち食べれば
口の中に海の香りが広がる
青のり塩豆大福をお作りいたします。

4個入 640円(税込)

「水に巡り会う」

水の違いにより更に美味しい餡が作れるのでしょうか？

もう何年も前からこの課題について

研究を続けてきましたが、

確固たる確信が持てずに悩んできました。

そもそも「水」に着眼したのは、

和菓子の本場京都のお菓子屋さんの造る餡に

負けないような味を創りたい一心で

取り組んできました。

しかし、餡造りのあらゆる技術を

習得したつもりながらもまだ追いつけていないと

実感していたので、あとは「水」しかないと思ったのです。

昨年から何度も関東で最も硬度の低い秩父の水を取水し

試作を繰り返しましたが、何かうまく味が出ませんでした。

実は、秩父の「水」は大別して3つの水系に分かれるようです。

秩父・横瀬水系、小鹿野水系、皆野・長瀬水系です。

その3つの水系が整理できておらず試作の結果が出なかったのです。

餡練りに影響するのは「水」の硬度です。

それぞれの水系の硬度を把握し

適した「水」を選んで使うことにより結果が見えてきたのです。

硬度の低い「超軟水」が小豆の味を素直に美味しくさせてくれます。

長年の課題の答え、それが見えて実感できた今はとてもうれしい気持ちです。

もっともっと美味しい餡がお客様のお手元にお届けできるまで

時間がかかりますが、きつとお喜び頂けると思います。

やっと菓子作りに適した「水に巡り会え」、秩父に製餡工場を造るのが夢です。



餡を炊く様子