

5月22日(水) 塩豆大福の日

限定販売

米の盆大福

よもぎ

うるち米の粒感を残した羽二重もち米の餅生地につぷりとよもぎを加えました。古来から薬草として親しまれているよもぎが風味豊かに香ります。

たつぷりと入った粒あんと一緒に
お楽しみください。



4個入 800円(税込)

美味しい は笑顔をつくります



「菓子文化を 守り繋ぐこと」

2024年、21世紀の4分の1が過ぎようとしています。

コロナ禍が終息し時代が変化したとつくづく思います。

菓子の老舗として160年有余、時代の変化は悲喜交々ひきこもずもです。

その中でお菓子屋の代表的季節の生菓子として

「桜餅」そして「柏餅」があります。

江戸時代から春の節句には「桜餅」、

5月端午の節句には「柏餅」を

食べる風習が続いていました。

それぞれ季節の風物詩としてその趣を感じつつ

私たちの日常の移ろいを彩ってきました。

しかし、近年このような「菓子の文化」を

今一つ季節の趣として享受する

心の余裕が薄らいでいるように感じます。

また、お彼岸やお盆には仏様に「おはぎ」をお供えし食べる風習も

少なくなっている様にも思います。

老舗の菓子屋としてこのような

「菓子文化を守り繋ぐ」ことは大切な役割と想っています。

そもそもこのような文化は、

日本の国を支えてきた私たちの心であります。

神道であれば「神に対する畏敬の念」、仏教であれば「禅の思想」です。

このような思想に基づいた「善と悪」より、

拝金主義を根底に「損と得」が優先される世の中になってしまった

ような気がして少し寂しく感じたりします。

ウクライナやパレスチナの紛争や地球環境の問題もある中で、

本当のこころの豊かさとは

私たちの知徳や知性を磨くことの中にあるように思うのですが。



5月22日(水)は

塩豆大福の日

2割引

ほんとに美味しい

塩豆大福

もちの白さは美味しさの証

塩豆大福の出来上がりの白さこそ

もちのもつ本来のあり方だと考えています。

白く出来上がるからこそ美味しい塩豆大福となります。

新鮮な羽二重もち米を使用すること、しっかりと均等に蒸らし、

空気を抱え込ませ、むらなくもちを搗きあげることが重要です。

梅林堂の材料の吟味と技術の研鑽が作り出した

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

