

喰つてみやつしえ

粋な房総喰物語

vol.3

広告

和菓子で彩る毎日をモットーに

人気商品「風(なぎ)どら」

菓 子匠やまもとは昭和9年に創業し、今年で85年を迎える老舗和菓子店。多数商品を取りそろえる中で一番人気を誇る風どらは、波籾やかで「鏡ヶ浦」とも呼ばれる北条海岸をイメージして名付けたのだそうだ。

人気の秘密を店主の山本さんに聞いてみた。

Q こだわりは？

北 海道産小豆の自家炊き粒あんをふんわり生地にしたっぷりを入れ、ポリウムはもちろん、しっとりやわらかに仕上げました。



一番人気の風(なぎ)どら

Q 餡を作る際に重要なことは？

小 豆をつぶさないように丁寧にゆつくり混ぜながら、弱火で焦がさないように炊き上げます。餡をちよつど良いおいしい硬さに仕上げるのは長年の経験と職人の勘になります。

そして、炊き上げた豆を一晚蜜に漬け込み、豆のままで甘みを浸透させます。さらに、寒天を加えることで、程よい硬さを生み、美しくきれいな形のつぶあんに仕上がります。食べた瞬間口の中に広がる、小豆の香りと甘みをぜひ感じてください。



餡を炊き上げる山本さん

菓子匠やまもと

館山市北条1821(旧山本菓子舗)

TEL.0470-22-0835



お知らせ
7月10日(水・22日(月))
はお休みします。



7/13より販売

※店内で召し上がれます。

夏限定
ふわふわポリウム満点
かき氷 300円(税込)