

こんにちは！いくぶん残暑も和らぎ、
しのぎ良い日が多くなりました。

夏のお疲れは出ていらっしやいませんか。
梨や無花果ぶどうなど旬の果物をたっぷり
いただいたき、長瀬で秋の七草寺めぐり。
初秋のおすすめです。

日頃から富久屋をご愛顧くださり、誠に
ありがとうございます。

ささやかなお礼・・・というほどのもので
ありませんが、定番の和菓子をごよな
く愛し、また月替わり・季節替わりの和
菓子を楽しみしてくださっているあなた
へ、今月よりニュースレターをお送りい
たします。

和菓子はおいしただ
けでなく季節を感じ
られる楽しみもあり
ますので、このレタ
ーでも四季の移り
変わりをとお楽しみ
いただけましたら幸い
です。(本店 國島)



Monthly”DAIFUKU#

月替わり大福を紹介！

今月は
ブルーベリークリーム大福

富久屋のクリーム大福は毎月。月替わりで味が変わります。和菓子の基本的な素材とその季節に合せた旬の食材や素材を活かし絶妙なハーモニーを醸し出した味になっています。

今月の素材はブルーベリーです。

まるごと入ったブルーベリーのプチッとした食感をそのままに和菓子伝統の白あんとサワークリームが混ぜ合わさって、さわやかな風味の新食感の味が生まれました。洋でも和でも合う最高のおもてなしの一品になるかと思えます。(工房 相原)



「この味だ！」が生まれる瞬間

「大福に生クリームってだけでも斬新なのに、さらにブルーベリー？」
「洋菓子みたいですね！」というお言葉をいただくこともある、富久屋の月替わり大福。その味には富久屋ならではのこだわりがあります。

和菓子の定番素材と言えば餡子や寒天、きな粉など。それらを使って「和菓子本来の伝統の味」を守りながら、チョコレートや生クリーム、海外の果物などを用いて「新しい味」を作り出すことにも挑戦しています。

難しく、かつ面白いのがその二つの兼ね合いです。伝統ばかりを重んじるのではなく、また新しく異質なもののばかりに手を出すのでもなく・・・

バランスを吟味している間に「うん、これだ！これこそ、お客様にお出ししたい味だ！」という確信を持つ一瞬を見つけるのが、この仕事の最高の喜びとも言えます。「ブルーベリークリーム大福」も、そんな絶妙なバランスの中から生まれました。

この「新しく感じるけれど、どこか懐かしい味」を喜んでいただけたら、何よりです。

本社・工房所在地および店舗所在地

■富久屋 本社・工房直営店：

埼玉県東松山市松本町2丁目8番7号

電話：0493-22-0510

FAX：0493-22-0834

■富久屋 春秋庵本店：

埼玉県東松山市松葉町1丁目11番15号

電話：0493-25-0298

■富久屋 花ス五六（おこわと甘味の店）

埼玉県東松山市松葉町1丁目11番14号

電話：0493-25-0817

■富久屋 EQUIA朝霞店

埼玉県朝霞市本町2丁目13番52号

東武東上線朝霞駅改札前

電話：048-458-4488



富久屋のホームページ
<http://wagashi-fukuya.com>

