

10月



渋皮栗小豆

11月



栗宝珠



毎月29日は 富久屋の日

10月29日富久屋の日の和菓子は

「渋皮栗小豆」

和菓子の起源を調べると、古代の日本では果実や木の実などを総称して「くだもの」と呼んでいた漢字が伝来し「くだもの」に「菓子」あるいは「果子」の字があてられるようになったとの事。はたまた、日本最古のお菓子、その名も“縄文クッキー”栗やくるみなど木の実をすり潰し、こねて焼

いたクッキーのようなもので、全国の縄文時代中期〜後期の遺跡から炭化した状態で発見されている。との記述を目にします。悠久の時をこえ、今なお愛される「栗」をふんだんに使用したお菓子を10月は洋風に、11月は和菓子に仕上げお届けいたします。

「渋皮栗小豆」

北海道産減農薬ゆであずき×山口県岩国産がね栗栗モンブラン×きざみ甘露栗×渋皮栗一粒。栗好きには堪らないスペシャルな一品！ざらめで炊いた甘さスツキリのゆであずきと共に味わい尽くしてください。ん〜もう、たまらない。(工房 関根)

話 ■ ス ■ 録 ■

■ベトナム進出？

ベトナムに行ってきました。

ハノイ、ダナン・・・

「ハロン湾クルーズは良かったな〜」

ともも言いたいところですが、残念ながら商談。

事の発端は息子がインターンで1年間ハノイ在住。

お世話になっている日系のホテル会社社長と

その友人で飲食業を営んでいる方からのリクエスト、

彼の様子伺いも兼ねて和菓子をもって、

せつせとベトナムまで・・・

想えば3年前、彼が高校3年生の時、

男の二人旅と称してベトナムに行ったのがきっかけか、

縁あって半年前から大学を休学し

ベトナムでポータルサイトの責任者として

現地に溶け込んでいる姿は、

しばらくぶりの再会に“成長”の二文字を

感じ頼もしく思えました。

生前父が「男の子は他人に育ててもらえ！」

と言っていたことが今になってしみじみ・・・

時の流れの速さに忘れてきたものはないかと、

家内と二人慌てたものの、感慨ひとしおでした。

あッ、肝心の商談・・・そこそこに(笑)

富久屋 三代目 店主

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>

