



毎月29日は
富久屋の日



岸根がんね栗の写真

11月29日の富久屋の日『栗宝珠』(くりほうじゆ)

錦帯橋で有名な山口県岩国産の希少品種が**がんね栗**と熊本産の**利平栗**を合わせたきんとんで、漉し餡を包みました。ほろっとほじける栗のきんとんが味わい深い一品。

◆栗の横綱岸根(がんね栗)

山口県岩国市美和町で八百年来の歴史を持つと言われ、大正2年に岸根の地名から命名され、品種登録されました。果実が大きいことも特徴で初めて見る人をびっくりさせるほど。実の色は褐色。きめ細かな舌触りと上品な甘みを持つ。

◆栗の王様利平栗

従来のものである大粒の「大桑大粒」と甘味の強い天津甘栗に使う中国の栗を掛け合わせて生まれた品種。実の色は黄色。コクのあるまろやかな甘味とホクホクとした食感が絶品。

11月 栗宝珠

店頭価格 税込1個280円



12月 みかん大福

12月は『丸ごとみかん大福』
白あんとお餅のみかんを丸ごとお餅で包みました。和歌山県産温州みかん使用。

視野が広く冷静で的確な仕事ぶり。と工場長が全幅の信頼を寄せる関根さん

●製造担当は？

わらび餅、わらびまんじゅう、(今の季節は芋羊羹、栗きんとん)

●わらび餅製造で大切にしていることは？

わらび餅を練る時間です。年間通して製造をしていますが、季節によって止めるタイミングが違います。色を良く見て、透明感が出てきた時が練り上がりです。

●わらび餅のここがおすすめ！

単に柔らかいだけではない、ほのかな食感を味わってください。香ばしい黒須きなこ、黒蜜と合わさった時のハーモニーを大事にしています。

●好きな和菓子？

あんず大福!!
ひとつに絞れない…マンゴーくず餅、麩まんじゅうも好きです!

●好きなことは？

韓流にハマっています。BIGBANGや東方神起を聴いています。韓国餅も美味しいですよ!

●次号は朝霞店長に聞いてみたいことは？

いつも元気で明るい河合さん! 元気の源や秘けつは何でしょうか!?

富久屋
じゅずつなぎ

スタッフから
スタッフへインタビュー

インタビューした人
本店 國島

インタビューされた人
工房製造 関根

自分の好きな事が仕事に出来て幸せ。
お菓子作りの行き着くところは
「ハーモニー」と何度も話してくれた事が印象的でした。

本店 國島



栗きんとん製作中の関根さん

話 ■ ス ■ 語 ■ 録

神様はどんな人が好き?

1999年の師走、大袈裟ですが20世紀のお礼に...
今は亡き先代の社長と二人で伊勢におかげ参りに行きました。
天気は曇り。どんよりとして寒かった...
父でもある先代とおかげ横丁の赤福本店で火鉢に手を当てながら赤福餅をほおばり、どうして赤福には魅力があるのか?とか、美味しさの秘密について、夢中になって話しました。

それ以来、私は師走になると伊勢参り。
神恩感謝と銘打って年が明ける少し前、初詣前の落ち着いた伊勢神宮にゆっくり時間をかけて一年のお礼。
冬至前後の1泊2日、外宮さん、内宮さん、猿田彦さんはもちろんの事、時には月夜見宮、月読宮、夫婦岩の有る二見浦辺りまで...

たびたび神職の方とお話しする機会があるのですが、ある時、神様はどんな人が好きだと思えます?と、「思いやりがある人かな〜」、「一生懸命生きている人?・・・」、「矢継ぎ早に3つ、4つお答えしました。すると、帰ってきた答えは「神様は楽しい人が好きなんです!」と、

誰にでもある”悩み”、苦しみ”や、辛い時、”今が熟成中!”と、その体験を楽しんでいるか?が大きなポイントのようです。
衝撃が走りました...
そういえば天照大神がお隠れになり、天岩戸からお出になるきっかけも楽しそうな笑い声だったような...
(詳しくは古事記をどうぞ)

結局、今は亡き先代とは世紀末の一度きりの同行でしたが今では年末の恒例行事になった伊勢参り、きっかけは先代である父でした。
『おとうさん、ありがとう』
富久屋 三代目 店主

■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 LUMINE荻窪店
東京都杉並区上荻1丁目7番1号
荻窪ルミネ1階
電話: 03-5335-7068



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

