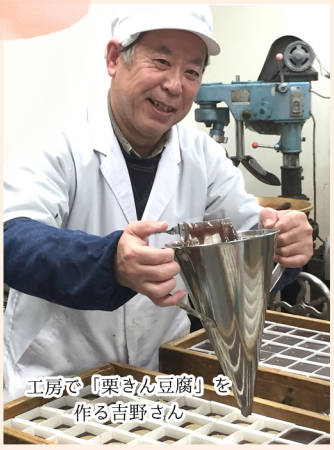
今月のふくやの日は、くるみ田楽蒸し羊羹。
寒の入りを過ぎると蒸し羊羹のさらに美味しい季節になります。練り羊羹との違いは何と言ってもモチモチっとした食感と、控えめな甘さです。
この時期の好きな和菓子に・・コーヒー味が好きなので、コーヒー風味を生かした和菓子を作りたいと考えていたところ、（コーヒー＋蒸し羊羹）の和菓子試作が始まりました。最初は白餡で作ったのがピンと来なくて模索する中、コーヒーに砂糖の代わりにこし餡を入れて出すお店が有ると聞き、こし餡で作ってみたらこれがまさにピン！と来て・・・これにメリハリが欲しいと思い、そのままでも美味しい胡桃を投入！　味が決まって、成形は水無月のような三角形か、きんつばのような四角形で考えていましたが、「手で持って食べられる様に串を指したらどう？　見た目も可愛いいんじゃない？」との意見を取り入れて完成しました。
時間とともにコーヒーの風味が薄れて行くので、どうぞお早めにお召し上がり下さい。　工房　関根

毎月29日は
富久屋の日

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

インタビューされた人　工房　吉野
インタビューした人　本店　國島


工房で「栗きん豆腐」を作る吉野さん

富久屋 工房長 吉野さん。

●お菓子を作る上で大切にしていることは？
お客様に美味しい。と言ってもらえるお菓子を作りたいです。
今時期は蒸しようかんの出来が一番気になりますね。
先代から継いだ味を守りたいと思っています。

●好きな和菓子は？
わらびまんじゅうですね。

●前号の 富久屋朝霞店　河合さんからの質問▷プライベートな部分、色々とお聞きしたい！
何が好きですか？　何をしている時が楽しいですか？
そうですね…そばを食べている時ですかね。辛味大根のが美味しくってね～
そばが大好きで以前は道具を揃えて手打ちそばを作ったりしていました。
しばらくやっていないから、これを機にまた道具を出してみようかな…まぁ、そのへんで…。

●次号は女将さん▷聞いてみたいことは
いつも元気ですが、その秘訣は何ですか？

常に優しい笑顔の吉野さん。多くは語らずも、お菓子にはその人柄が現れています。
いつまでも身体に気をつけてください。と社長からも。

話■ス■語■録

「春よ来い」
♫　もういくつ寝るとお正月～　♪♪
凧あげ、羽子板、独楽まわし
お正月の風物詩ですが、
最近ではめっきり見かけなくなりました。
お正月も松の内は7日もしくは15日までの事ですが、
それらしい風情は3日まで・・・
年の瀬のクリスマスの盛り上がりに比べ
肩身の狭い思いをしているな～と、
同時に日本の歳時記や原風景が失われていくようで
なんだか寂しい～のは私だけでしょうか・・・
年が明けると一気に春の到来
街中、さくら一色になります。
ピンクは心が明るくなる色だそうで、
寒い季節を耐え、待ち望んでいるポカポカ陽気の
心ほどける春を少しでも早く迎え入れようと・・・
無理もないことではあります。
お正月がいつまでも続けばよいのにな～と思っていたのはお年玉がもらえるからだったのかな～（笑）
♫　待ち遠しのは花見酒～　♪♪
（大人はやっぱりこっちかな!?）

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：0493-22-0817

■富久屋　エキア朝霞店
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　荻窪ルミネ店
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
富久屋の通信販売はこちら