

四季折々の

素材が楽しめめる和菓子

シンプルさに和菓子の奥深さを魅せる

東急東横線都立大学駅から徒歩5分、目黒通り沿いに位置する和菓子屋「ちもと」(目黒区八雲、石原謙

社長、03・3718・4643)は、

先代の石原勇氏が中学卒業後、日暮里にあった本家「ちもと」で修行を積み、1965年にのれん分けをして都立大学で開業、現在の石原店長が二代目となる。

春には「桜餅」、秋には「栗蒸し羊羹」など、四季折々の素材を楽しむことができる。「本当においしいものはシンプルでいじる必要がな

い」という先代の考えを受け継いで、見た目は素朴だが、味は他には

ちもと

ない、「ちもと」オリジナルの上質の和菓子を提供している。

一年を通して人気があるのが「八雲もち」。コーヒー色をした三角形の餅が、竹の皮に包まれている。黒砂糖を使用してお



目黒通り沿いにありながら、静かな佇まい

り、驚くほど柔らかい餅は、口にするとなるとろりとろけ、ほのかな甘さが一杯に広がる。また、カシューナッツの粒が、柔らかな餅に程良いアクセントと微妙

な味わいをもたらす、飽きさせない。全て食べ終わると、「また食べたい!」と思わせる絶妙の分量と甘さ。賞味期限は5日間なので、お土産としても最適。「甘いものはどうも…」という方でも喜んでいただける一品である。



甘さ控えめの「八雲もち」は、お土産にも最適