

「平成30年度 大田のお土産100選」最優秀賞！ 大切な方へのお土産に選びたい逸品 品質にこだわった絶品米菓を召し上がれ

穂寿庵

高橋総合食品本舗が運営する穂寿庵（大田区南六郷、高橋卓孜社長、03・37339・4520、<https://www.hojuan.com>）は、昭和54年に創業し、食材本来の風味を活かしたお餅・和菓子・米菓の製造および販売を行う菓子製造業の老舗である。

米どころである東北に劣らぬよう、消費者が満足する商品をつくるために材料選定へのこだわりはもろろん、使用する水もアルカリイオン整水器で生成された水を使う徹底ぶりに加え、なんといつてもおいしさの秘訣は、風味を最大限に引き出す同社の各製造工程にある。一つ目は、大手菓子メーカーが製造時に使用している蒸米機ではなく木製蒸籠（せいろう）で蒸すことでもち米に余分な水分を与えず、昔ながらの杵つきで仕上げている点。二つ目は、機械任せにせず永年培われた職人の目によって米のつき加減や手水の補正を行う点である。こうしたこだわりの工程を経て、ふつくと味わい深い最高品質の餅・米菓が完成するのだ。

手間暇かけて製造された米菓は各種メディアでも取り上げられており、平成29年は天日干しで仕上げる「江戸あげ餅 六郷こがね」が大田の

お土産100選を受賞し、昨年には宮城県特別栽培米のみやこがねもちを使用した「貴客上餅」が同賞の最優秀賞を受賞した。大手百貨店の催事場で販売するのはもちろん、現在はインターネットでも販売し、ギフトセットは老若男女問わず土産に好適の人気商品である。米離れが著しい今日だからこそ、同社の米菓でお米本来の風味を存分にお楽しみいただきたい。



店頭に並ぶ豊富なラインナップ！



大田のお土産100選を受賞した「貴客上餅」「江戸あげ餅 六郷こがね」