

お菓子一つひとつにまごころをこめて 明治18年から、和菓子ひとつすじ 文豪尾崎紅葉が名付けた「江の嶋最中」

芝神明榮太樓



明治18年（1885年）、芝神明町に創業した芝神明榮太樓（港区芝大門、内田吉彦店主、03・3431・2211）は、日本橋榮太樓總本舗からの暖簾分けの支店で、初代内田長吉が修業後「榮太樓」の屋号の使用を許されたという。

初代の考案した「江の嶋最中」は、5種類の貝殻（帆立、蛤、牡蠣、鮑、赤貝）の形の最中種にそれぞれ異なった餡（こし餡、柚子餡、白餡、粒餡、胡麻餡）を詰めた、皮と餡の相性も絶妙なひと口サイズの最中である。明治の文豪尾崎紅葉が名付け親で、専用の掛け紙も当時紅葉の挿し絵を描いていた武内桂舟画伯が手がけたもの。個包装の封を開けた瞬間の最中の焦がし皮の香ばしさも魅力のひとつだ。

また、増上寺の葵のご紋をかたどった最中「葵玉梓」も代表的な銘菓。「玉梓」とは、万葉集によると「たより」「恋文」の意味で、大切な方への「たより」のようにいただいた方がまた大切な方へ贈りたくなるような心通うものであり

たいと名付けた。「葵玉梓」の餡には、丹波大納言の中でももっとも風味豊かな兵庫県丹波市氷上町産の小豆のみを使用している。

正月には鶴と亀、春には桜、夏には向日葵…と、季節に合わせた焼き印で仕上げたどら焼きもご好評をいただいている。初めて召し上がる方が驚かれるほどしっとりとした生地に北海道産の大粒小豆の餡がちょうどよい塩梅でしみこんだ逸品である。すべての餡には、口溶けがよく精製度の高い白双糖を使っている。

先代と交友のあった岡本太郎氏の手による店頭を立て看板とともに、これからも、街の和菓子屋として日々一つひとつ心をこめた和菓子づくりに精進してまいります。



同店を代表する銘菓
「江の嶋最中」・「葵玉梓」