



宮城

創業から340年、仙台藩城下で14代
「お客様に喜ばれる
御菓子づくりの伝統」

九重本舗玉澤

九重本舗玉澤（宮城県仙台市太白区郡山、近江貴生社長、022・246・3211、<http://www.tamazawa.jp/>）は、延宝三年（1675年）創業の老舗和菓子店である。

初代玉澤伝蔵が、近江の国から仙台藩第四代藩主伊達綱村公に招かれ、ご城下の国分町に「御用御菓子司」として開業したのが始まりで、以来当代で実に14代を数え、340年にわたり和菓子づくりの伝統と業を守っている。

代表銘菓は、屋号にもなっている「九重」である。ゆず、ぶどう、ひき茶の3種の味を揃えた粒状の飲み菓子で、お湯を注ぐとゆっくり粒が浮かび上がる華やかな風情、ふくよかな香りを楽しみながら味わう。明治天皇が仙台に行幸された明治34年、当時創製中の本品を献上したところ、お供の東久世通



同店を代表する銘菓「九重」。
左からひき茶・ゆず・ぶどう、3種の味と香りが楽しめる

禧公により古歌「いにしへの奈良の都の八重桜けふ九重に匂ひぬるかな」に因み「九重」と命名いただいたという謂れを持つ、歴史と伝統のある菓子だ。

また、冬季限定商品の「霜ばしら」も非常に人気が高い。正しく本物の「霜ばしら」のように見える飴菓子は、口に入れたとたんふわっと溶け、やさしい甘味を残してすつと消えていく。水飴と砂糖のみを原料に、熟練の職人がすべての工程を手作りで行い、繊細な口どけを生み出している。注文に対し製造が追いつかず、例年1〜3カ月予約待ちとなってしまうとか。今年の第27回全国菓子大博覧会飴部門では、最高賞の「名誉総裁賞」を受賞した。

初代が志した「菓子づくりの心」を末永く育て、これからもお客様に喜んでいただける和菓子をお届けしていく。



“冬だけ逢える、やさしくちどけ” 冬季限定の「霜ばしら」も、全国にファンの多い人気商品