



宮城

天保7年創業！
奥州街道白石に生まれた
「足輕まんじゅう」

仙加苑

仙加苑(宮城県白石市福岡蔵本字樋ノ口、加藤圭一社長、0224・26・2037、<http://senkaen.com>)は、白石の歴史とともに時代を越えて親しまれている和菓子屋である。その昔、福島県梁川の伊達政宗公本家の御用菓子商人として営まれていた同店の看板商品ともいえるのが「伊達藩足輕まんじゅう」である。奥州街道を行き来する足輕たちの疲れを癒したことからその名が付いた。先祖代々伝わるその製法と、足輕まんじゅう一番の特長というべき、もっちりとした厚い皮に練りこまれている「熟成秘伝醤油だれ」の味と香り、黒糖では決して出せない香ばしさと熟成をかけた醤油独特の風味は、今もなお多くのお客様に喜ばれている。そして、極上の皮には極上の餡。厳選された北海道産小豆を100%使用し、仙加苑独自の製法で、じっくりコトコト煮こみ甘さを抑えた餡は、もっちりとした皮に一つひとつ丁寧に包まれ、おいしさが際立つのである。城下町白石の歴史を感じながら、是非一度ご賞味ください。

その他に、通年販売として蔵王産よもぎを100%使用した「よもぎまんじゅう」、季節商品の「桜まんじゅう」、そして昔懐かしい「がんづき」が4種類。「秘伝醤油だれ」を使用した「がんづき」、契約農家で同店スタッフが手摘みした蔵王産100%の完熟いちごを使用した「母がんづき」、春季限定さくらの香り漂う「桜がんづき」、



白石バイパス本店



先祖代々の製法でつくられた「伊達藩足輕まんじゅう」

契約農家から届く角田産柚子を100%使用した「柚子がんづき」がある。また、餅菓子として、蔵王酪農チーズ100%のなめらかなチーズクリーム大福「樹氷もち」、生クリームと素材の味を楽しむ薄皮の生クリーム大福「もっこ」など、御菓子処仙加苑で心弾む一品を見つけてみてはいかがだろうか。