



岩手

岩手の銘菓『岩谷堂羊羹』

「回進堂」が守り続ける

深い味わいと独特の歯ごたえ

『本竹皮包み 黒煉』

回進堂

回進堂(岩手県奥州市江刺区愛宕字力石、菊地清社長、01977-352636、<http://www.iwate-kaishindo.co.jp>)は、岩手県南部、奥州市

江刺区にある昭和2年創業の老舗菓子店であり、岩手の銘菓『岩谷堂羊羹』を守りたいたいという強い信念のもと、変わらぬ技により郷土の味をかたく守り続けている。

江戸時代、伊達藩・岩谷堂城主が民衆の楽しみのために土地のものを使った羊羹づくりを保護奨励したことが始まりと言われており、以来、340年以上の間、伝統を受け継ぎ、歴史に育まれ、味わいを高めた由緒正しい和菓子となっている。強いコシ、香りの良さ、複雑に絡み合った上品な甘さが特長で、過去には全国菓子大博覧会内閣総理大臣賞などの受賞歴を持つ逸品である。

主原料の小豆は、岩谷堂羊羹のために開発されたものを地元農家270軒と契約し使用。寒天は岩谷堂羊羹の特徴でもある焦がすほどの高熱を加える長時間の「煉」り込みに耐えうる岐阜県恵那産の天然物、黒砂糖は八重山諸島・波照間産



工場が隣接する直営店内

い、「回進堂」の定番の逸品『本竹皮包み 黒煉』が生まれる。伝統的な手法を守っている店は今日では稀であり、生産量は1日135本と限られている。

創業当時のままの竹皮包みを開けると、黒々とした肌を覆うように砂糖が結晶して見える。竹の皮を通してじっくり熟成していくためであり、竹皮の僅かな穴から余分な水分が出て残った砂糖が旨みと一緒に固まるのである。これが岩谷堂羊羹の命。外はカリカリ、中はしつとりと舌に溶け込む。

低脂質で高糖質、手軽な栄養補給にオススメで、食物繊維やビタミン・ミネラル・ポリフェノールなど栄養価にも優れ、育ち盛りの子どもにも安心して食べてもらうことができる健康食品。作法に従い、包みは開かず、竹の皮ごとザクツと包丁を入れて是非お召し上がりください。



回進堂のこだわり『本竹皮包み 黒煉』