

# 全国菓子大博覧会金賞受賞の逸品 品質に妥協しない 誠意ある和菓子を

御菓子司青柳



一番人気の「瀨谷八福神」

麩焼きに求肥でくるんだ小倉あんをはさんだオリジナルの和菓子で、高級白ザラメを使用しているため後味がすっきりとした上品な甘さに仕上がっている。また、包み紙にも注目してみると、瀨谷の名所である瀨谷八福神(七福神にダルマ大師を加えて八福神という)巡りの地図になっている。

「誠意のある食べ物をつくることを日頃から心掛けています」と高橋店主はやさしく語る。そのため、買っただけのお客様を想い、材料の質は落とさずに心を込めて和菓子をつくっている。

「これからも、お客様からの『おしかった』という言葉を力にして、1日も長く和菓子づくりをしたい」とのことである。皆さんにも是非同店の和菓子を味わっていただきたい。

御菓子司青柳(横浜市瀬谷区瀬谷、高橋義徳店主、045・302・9017)は、高橋店主が叔父の元で和菓子づくりの修行を積んだ後、昭和49年に独立、創業以来40年近くの長きに亘って地元瀬谷で親しまれている和菓子屋だ。開店当初から材料にこだわりの持っているが、和菓子の原料である高級白ザラメと北海道産の小豆には特にこだわっており、品質は一切妥協をしない。

このような、強いこだわりの持つて、和菓子づくりをした結果、全国菓子大博覧会にて金賞を3回も獲得した名店である。金賞受賞作の中で一番人気の商品が「瀨谷八福神」である。「瀨谷の逸品」にも選定されており、「地元、瀨谷のお土産になるお菓子を」という強い要望に応えるべく、1年以上試行錯誤をして誕生した逸品である。香川県から特別に取り寄せた



心のコもった和菓子をつくり続ける高橋店主