

昭和21年の創業以来 手作りにこだわる老舗和菓子店

御菓子司
わたなべ

御菓子司わたなべ（大田区南馬込、渡辺和彦店主、03・3772・5082）は、都営地下鉄浅草線西馬込駅から徒歩2分、明治時代に文豪達が集まり、文化が栄えた地に因んで名付けられた馬込文士村商店会の中央通りに位置する。

店内には40種類以上の色鮮やかな和菓子が並び、見ているだけで四季折々の風情を感じられ、お年寄りからお子様まで、幅広い年代のお客様から親しまれている。

商店会の名前に因んだ「文士村まんじゅう」（税込120円）は、上品な甘さのこし餡と、もちりとした皮の食感が特徴的な薯蕷まんじゅうだ。古くから地元の皆様に愛されている。

文士村の住人であった版画家川瀬巴水の名作に因んだ蒸しカステラ「馬込の月」（税込130円）は、卵の黄身と餡のバランス

が絶妙と評判。

地元の特産品である馬込大太三寸にんじんを餡に練り込んだ「馬込三寸人参まんじゅう」（税込140円）は、2012年に商品化され、地元のにんじんを使ったヘルシーで上品な味わいだ。食の安全と地産地消が注目される中、マスコミなどにも大きく紹介され、大ヒット商品へと成長。2018年度には「大田のお土産100選」に選定され、地元の名産品として広く知られるようになった。

今の時期は、「さくら餅」「道明寺」「うぐいす餅」「草餅」などが大変人気だ。ぜひ、和菓子で春を感じてほしい。

「お客様のご要望に合わせた組み合わせで、馬込ならではのお土産をご提供させていただきます。ご来店、心より、お待ちしております。」



（左から）
文士村まんじゅう、
馬込の月、馬込三寸人参まんじゅう



春を感じる
和菓子