

季節感溢れた逸品を提供する和菓子店 「大倉山の梅最中」で 名誉総裁賞を受賞

御菓子司
大倉山青柳

御菓子司 大倉山青柳（横浜
市港北区大倉山、田辺太一社
長、045・531・0407）
は、東急東横線大倉山駅改札
を出て、レモンロード商店街
に入って3軒目にある地元
の和菓子屋だ。昭和26年の創業
以来、厳選した国産材料を活
かし、卓越した職人技で一品
一品丹精込めてつくり上げた
季節感溢れる和菓子を提供し
続けている。

同店の代表銘菓は、当地大
倉山の梅にちなんだ「大倉山
の梅最中」。第21回全国菓子博
覧会で名誉総裁賞を受賞した
逸品だ。白餡に特製の梅肉を入れ
て丁寧に練り上げた「紅梅」、極上
の栗を白餡で練り上げ、風味豊か
で上品な味わいの「白梅」、厳選し
た最高級大納言小豆を贅沢に使用
した「寒梅」の3種類を、良心的価
格で通年販売している。

同店のルーツは、山梨より上京
した先代が、製餡所を川崎市幸区
で興したのが始まりで、製餡所は
空襲により焼失してしまっただ、
培われた確かな技術と材料の目利



「大倉山の梅最中」は全国菓子博で名誉総裁賞を受賞した逸品

きは2代目にも脈々と継承され、
職人の繊細な感性が織りなす季節
ごとの生菓子や、確かな技術に裏
づけされた風味豊かな焼き菓子の
数々は、自宅用にするにはもった
いなくらいだ。

他にも季節限定で毎年行列がで
きる人気の品、「うさぎ饅頭」（9
月中旬〜10月上旬販売）も秀逸。ま
た、昨年の港北区制70周年を記念
して販売した「浜梨物語」は、地元
港北区の浜梨に良質の葛と寒天を
加えてやさしく煮詰めた逸品であ
り、マスコミにも紹介され大きな
話題となった。

当地では老舗であるにもかかわらず、一見さんでも気軽に立ち寄
れる店構えであり、沿線にお住ま
いの方は是非一度足を運ばれるこ
とをお勧めする。

詳しくはホームページにて

<http://www.o-aoyagi.co.jp>

