

美味しい和菓子でたくさんの人を幸せに 手作りにこだわり、餡にこだわる 職人の和菓子店

菓子匠若野

菓子匠若野（横浜市青葉区松風台、中野二雄店主、045・962・7765）は、東急田園都市線青葉台駅よりあかね台行または松風台循環のバスに乗り、松風台バス停で下車した目の前にある。赤坂の老舗和菓子店「塩野」で修行後独立をした中野店主が「野原に若い芽が育つような活気のあるお店にしたい」との希望を込めて名付けた。昭和47年の創業以来、四季折々の季節菓子から新テイストの和スイーツまで様々な新感覚の和菓子を生み出し、全国菓子大博覧会受賞歴をもつ和菓子店である。

「美味しい餡づくりは美味しい和菓子づくりに通ずる」を信条に、北海道産有機栽培小豆やアルカリイオン水等厳選した素材を使用し、小豆の風味が際立つ餡づくりにこだわっている。和糖蜜を使用したふんわりやわらかな皮でこだわりの餡を挟んだ「横濱どら焼」が、同店のイチオシ商品であるのも頷ける。そしてもう一つ、お店を訪れるお客様の“年齢に関わらず”人気の商品が「カフェオーレ大福」である。自慢の餡に甘さ控えめのなめらかなクリームとコーヒーを練りこんだコーヒー餡を、羽二重粉にもコーヒーを練りこんだやわらかなお餅で包みこむ。大福とコーヒーの和洋どちらにも通ずる味わいに、リピーターも数多い。他にも



豊富な商品が店内を彩る



こだわりの逸品「横濱どら焼（上）」
人気の「カフェオーレ大福（下）」

「横濱寺家ふるさと村もなか」や「横浜ほてと」等のラインナップが地元のお土産として定着する一方、平成25年3月には、東京都多摩市の三越多摩センター店内にも出店した。様々な和菓子の魅力で、横浜地域を越え、新たな菓子匠若野ファンを増やし続けている。

これからも「お客様が美味しい和菓子で幸せな気持ちになっていただけたら」「和菓子ファンがもっと増えますように」という中野店主の思いは揺るがない。一つひとつ真心を込めて、横浜の和菓子職人は今日もつくり続ける。