

# 銘菓「まゆ最中」で有名な和菓子店 絹糸がつなぐ ご縁に想いを託して

昭和製菓

「蜂の家」を運営する昭和製菓（世田谷区駒沢、小島誠治社長、03・3411・3314）は、創業昭和22年、自由が丘本店を中心に、東急東横線沿線に店舗展開している老舗和菓子店である。

一番の売れ筋である「まゆ最中」は、まゆをかたどった5色のひとくち最中であり、小倉、胡麻、白つぶし、柚子、黒糖の5種類の味を染しむことができる。戦前、絹糸は日本を代表する特産品であり、戦争で痛手を負った「絹の国日本」の復興への想いをこの商品に託して誕生したのが始まりである。創業当時から変わらぬ味を貫き、会社とともに歩んできた看板商品である。絹糸の気品が高く、しなやかで、何より触れた時の心地良さをくちどけの良さや軽やかな形で表現、「手に取った一人ひとりのお客様の心をつなぐ縁の糸」であってほしいと思いい入れを語る小島社長。

同社は素材にもこだわっており、あずきは北海道産、米は宮城県



看板商品の「まゆ最中」



四季折々の生菓子

産、黒糖は沖縄県産を使用し、熟練の職人たちが丹精こめて仕上げている。

また新商品の開発にも意欲的に取組んでおり、昨年誕生した新商品が「自由が丘ここん」。「ここん」とは、フランス語でまゆのことであり、まゆの形をした5色の絹糸最中サブレである。幅広い年代の方々に楽しんでいただけるよう、軽いさくさく食感に仕上げ、和三盆・胡麻・黒糖・青のり・しょうがの5種類を用意している。

同社では、お茶会で振舞われる上品な生菓子も手掛けています。びわやあやめなどをデザインしたものもあり、季節に合わせたものを一つひとつ丁寧につくり上げています。数多くのお茶会で使用されていることから、良質の品物の証であることがわかり、今後もお客様に期待に応えられるようなお菓子を世の中に提供していくことだろう。

詳しくはホームページにて

<http://www.hachinoya.co.jp/>