

渡辺店主の地元愛あふれる和菓子 馬込発祥の江戸野菜を活かした 『馬込三寸にんじんまんじゅう』

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、明治時代に文豪たち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している。昭和21年の創業以来、すべて手作り・手作業にこだわり、地元の皆様においしい和菓子を提供してきた。

人気の『文士村饅頭』をはじめ文士村由来の和菓子も数多くある中、最近力を入れているのが『馬込三寸にんじんまんじゅう』である。大田区が主催する区の技術や特色ある商品を紹介するイベント「おおたのまい・観光展」に毎年参加していた商店会から「何か新たな馬込地区の特産品を作って出せないか」という要望が数多く寄せられたことがきっかけという。渡辺店主が地元発祥の江戸野菜である馬込大太三寸にんじんを和菓子の材料にして商品化しようと企画、まんじゅうの餡や皮ににんじんを配合するバランスが非常に難しく、5年がかりの試行錯誤の末に作り上げた。出展の際も、平成24年度「おおたの逸品」に選定されるなど大盛況であったことから、店舗の季節限定メニューとして販売。その後、NHKをはじめテレビや新聞でも取り上げられ、地元の名産品として広く知られるようになった。



渡辺店主の力作！『馬込三寸にんじんまんじゅう』

昨年からは、区内の都立六郷工科高等学校デザイン学科の学生にデザインを依頼した商品パッケージを使用しており、素材で温かみのある包装が皆様に愛されている。お店に足を運ぶと、和菓子を通じて馬込の歴史を知ることができ、渡辺店主の「地元の方々には馬込をもっと知ってもらいたい」という熱意が伝わってくる。お店では、和菓子だけでなく軽食もお召し上がりいただける。馬込へお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。