

創業70年、自家製にこだわった味わい 久が原の街を彩る 四季折々の和菓子

和菓子風月堂



和菓子風月堂（大田区久が原、
廣田大輔店主、03・3751・
1678）は、東急池上線久が原駅
を下車し、メインストリートであ
るライラック商店街をまっすぐ歩
いて約5分、蔵造りの店構えが目
を引く。創業から約70年、現在も3
代目が創業以来の味を大切に守り
続け、「本物志向」「季節の和菓子
を味わっていただくこと」を一番
に考えている。

和菓子の命、それは『餡』。同店
の餡は自家製であることはもちろ
ん、さまざまな銘柄の小豆餡の中
でも、比較的粒の大きな北海道産

「きたるまん」、大納言
小豆の中でも「丹波大
納言」や生産量が少な
く幻とまで言われた
「能登大納言」を使用
するなど材料の選定
からこだわっている。
毎年の天候によって
品質が変わるため、そ
の年の最良の小豆を



春の和菓子



風月堂おすすめのカステラ

吟味し、餡を製造している。

おすすめは、看板にも掲げてい
るカステラである。同店のカステ
ラは、長崎カステラのようなザラ
メは敷かず、卵風味豊かなしつと
りした口当たりの生地が特長だ
が、やわらかくふんわりした食感
も楽しめるように試行錯誤を重
ねている。また、最近では、お子様
が1歳の誕生日祝いに背負う一
升餅（誕生餅）の受注が多い。ご
来店のお客様からは「どこに注文
すればつくってくれるのか分か
らなかった、ありがたい」という
お声もよくいただく。同店では誕
生餅だけでなく赤飯、饅頭などの
すべてが自家製なので、お客様の
ご要望に可能な限り対応するこ
とができる。どうぞ、一度ご相談
を！

「少しでもおいしい和菓子を食
べていただきたい」という廣田店
主の想いをこめ、風味の落ちる保
存料は使用していない。日持ちが
短いので、久が原のお近くへお越
しの際にぜひ、同店で作くりたて
の和菓子を召し上がっていただ
きたい。