

「できるだけシンプルに、 素材の味を活かす」

創業54年、老若男女から愛される老舗和菓子店

「かねこ」(世田谷区瀬田、金子剛店主、03・3700・6634)は、東急大井町線上野毛駅から徒歩10分、環状八号線沿いにある創業54年の老舗和菓子店である。昭和33年、店主の父である勇氏が赤坂の和菓子店「青野」での修行を経て、和菓子製造販売を始めた。若い親子連れからお年寄りまで顧客層は幅広い。

餡や餅は全て自家製。「できるだけシンプルに、素材の味を活かす」ということを心掛け、食材の持っている味や甘みを大切にするとともに、よりおいしさを引き出せるような作り方を日々研究している。また食材の産地にもこだわり、様々な産地の食材を食べ比べ、おいしい和菓子作りに最適なものを選んでいく。

多くの商品の中でも一年を通して人気があるのが「こがねもち」。求肥(ぎゅうひ)を使った餅にきなこをまぶしてあり、黄金色に見えることからこの名がつけられた。餅はとても柔らかく、中に入っている豆の食感もアクセントになっている。味はしつこくなく、きなこのほんのりとした甘さが特長だ。日持ちもするので、お土産には最適である。

店主のモットーは「楽しみながら



人気商品の「こがねもち」

作る」。和菓子は味とともに見た目でも楽しんでもらうことも重要なので、お客様の笑顔を誘う季節に応じた創作和菓子にも力を入れている。

瀬田のみなさんに愛され続けている和菓子店「かねこ」。近くを通る際にはぜひ足を運んでいただきたい。



かねこ