

# 「しっぽの先まであんこが入ってます!」 和菓子のプロフェッショナルが 提供するあんこの魅力

芭蕉庵

芭蕉庵（横浜市鶴見区栄町  
通、佐藤正社長、雑色商店街店..  
03・3739・3027）は、雑  
色商店街でたい焼き屋、京王百貨  
店（新宿店、聖蹟桜ヶ丘店）と丸  
井（国分寺店）で今川焼屋の計4  
店舗を展開している和菓子屋であ  
る。店舗販売のみならず、京都の  
銘菓「八つ橋」の製造や浅草の老  
舗和菓子屋への製品供給実績を有  
するなど、文字通り和菓子製造に  
関するプロフェッショナルだ。

そんなプロの和菓子屋たる想い  
を体現しているのが、雑色商店街  
で販売している「しっぽまであん  
この入ったたい焼き」である。お  
手頃価格に反し、文字通りずっし  
り詰まったあんこのおかげで、食  
べる前から小豆の濃厚な香りが  
漂ってくる自慢のたい焼き。雑誌  
にも取り上げられている同社の看  
板商品である。

あんこへのこだわりはデパ地下  
でも遺憾なく発揮されており、京

王百貨店新宿店では行列のできる  
今川焼として知られる。出店の入  
れ替わりが激しく、「激戦地」で知  
られている百貨店のデパ地下にお  
いて、25年以上にわたって営業を  
続けている「老舗」なのだ。

店頭では、たい焼きや今川焼だ  
けではなく、「豆大福や草餅などの  
スタンダードな和菓子をリーズナ  
ブルに提供している。特に栗まん  
じゅうは同社のオリジナル和菓子  
で、まんじゅう1個に栗をまるま  
るひとつ使用している贅沢な逸品。  
あんこ栗の絶妙な組み合わせが  
人気を博している。

和菓子のプロフェッショナルが  
お届けするあんこの魅力をぜひご  
賞味ください。



同社オリジナル  
「栗まんじゅう」



看板商品! 「しっぽまであんこの入ったたい焼き」



京王百貨店新宿店の今川焼を求めてできる行列