

町田市名産品等推奨委員会認定商品取扱店

今も昔も100年先も…

老若男女に愛される和菓子店

玉川虎屋

つめナビ

vol.8-7

玉川虎屋（町田市玉川学園、庭野利浩店主、042・728・6340）は、昭和56年創業、約30年続く和菓子屋である。創業者が杉並区阿佐ヶ谷にある椿山虎屋にて修行し、暖簾分けした店としてオープン。常時30種類以上のお菓子が並ぶ店内は、とても清潔感があり、見ているだけでも楽しめる癒しの空間だ。

店主イチオシは、先代が次世代にも残るお菓子を、と名付けた2種類のどらやき「百年焼き」だ。その1つ「玉川焼き」は阿波和三盆糖、レンゲ蜜、米飴など、高価な素材を贅沢に使用したプレーンタイプ。一方、皮が虎模様になっている

「とらとら焼き」は、沖縄黒糖をふんだんに使用した風味豊かな生地と餅入りの餡。どちらもしつとり、ソフトな口あたりの皮、こだわりの甘さの餡は絶妙なバランスで、地元のみならず、遠方からも足しげく通う客がいるのも納得だ。

さらに、もう一つの人気商品が「学園ぼてと」で、町田市では市民が帰郷する際に、お土産としてもらえるような品質・郷土性に優れた商品の認定を行っているが、この「学園ぼてと」が今年、町田市名産品として認定された。現在、本店以外では金井店、町田市役所内「生活彩家」、小田急町田駅前にある



店主イチオシの「百年焼き」



人気商品の「学園ぼてと」

「名産品の店まちだ」、「まちだ名産品シヨツプ」（町田ツーリストギャラリー内）で購入することができる。

「人は子供のころから食べ慣れたものを美味しいと思うもの。若い世代にも目を向けて洋菓子の要素も取り込んでいきたい」と庭野店主は語る。日々進歩の努力を怠らない向上心が美味しさのスパイスとなり、今日もまた一人、二人とファンを増やしていくに違いない。

（写真提供）

株式会社 Vision Design