



風土の恵みを  
大切にしたい和菓子。  
【御菓子司 金子屋老舗】の  
いちぢく羊羹



いちぢく羊羹

発送可

近年は種類が増え、高級な品種も出てきたいちぢくですが、昔から日本で採れる「蓬萊柿」にこだわりました。白あんは甘さを抑え、いちぢくの味と食感を引き立てています。切り分けたときの美しさも魅力です。

金

子屋老舗で人気のいちぢくのお菓子は、昔から日本にある在来種の「蓬萊柿（ほうらいし）」、それも五十公野地区や加治川地区などの地元産にこだわって使用しています。「いちぢく羊羹」は自家製

いちぢくジャムと白あんを合わせた一品。あえて果肉を残してジャムにすることで、爽やかな甘さとしゃりつとした食感を楽しめます。ところで、なぜ「いちぢく」なのでしょう？ 店主の金子俊紀さ

んにたずねると、「正しくは『いちぢく』ですが、このあたりで昔から使われる『いちぢく』という言葉を残したかったんです」とにっこり。どこか懐かしい雰囲気、長年愛されているお菓子です。



無花果とお餅で  
食感を楽しむ

ひとしな  
一品です。

【御菓子司 金子屋老舗】の  
いちぢくもち



手

作りのいちぢくジャムと求肥を合わせ、かわい一口サイズのお餅にしました。一見シンプルですが、開発には大変苦労したそう。実は、多くの果物には「ペクチン」という成分

が含まれ、ジャムなどを作るとゼリー状に固まる性質があります。しかし、いちぢくはペクチンを含まないため固まらず、求肥と合わせても形をとどめることができなかつたとか。数年

の試行錯誤を経て、「いちぢくもち」が誕生。お餅の形を保ちつつ、口に入れるととろけるようにやわらかです。

いちぢくもち

発送可

素材の味や香りを逃がさない「真空煮練機」でジャムに加工することで、いちぢくが持つ味と香りを生かしました。新発田産のもち米を使った求肥の食感もお楽しみください。2013年の第26回全国菓子大博覧会にて名誉総裁賞を受賞。



おんかしつかさ かねこやしにせ  
御菓子司 金子屋老舗

〒959-2454 新発田市早道場8

☎ 0254-24-3456 ㊟ 0254-24-1071 ✉ gateaux.kanekoya@ivy.ocn.ne.jp

🕒 8:00~18:00 📅 元日のみ 📺 4台 🌐 http://www.kanekoya-shinise.jp/

