



創業100年余り、3代目となる山川さん。現在の店は昭和10年頃、新発田大火の後に構えました。ケースに並ぶのは戦後に考案されたお菓子が多く、製法や材料はできる限り当時と同じにして

いるので、オートメーションの機械や添加物は使いません。看板商品のひとつである「くるみゆべし」は35年ほど前に誕生。先代のお父様が「自分が生きた証のお菓子を作りたい」と精魂込めたものです。山川さんは

その想いを大切にしながらも甘さを控えめにするなど、いつの時代でも愛されるように工夫を重ねてきました。好きな人にはたまらない、何個でも食べたくなるゆべしです。



もちもちの生地と

くるみの歯ごたえ。絶妙なハーモニイが奏でる銘菓。

【山川菓子舗】のくるみゆべし



くるみゆべし

発送可

上質な材料にこだわり、味と香りの強い貴重な和ぐるみと歯ごたえの良い洋ぐるみをブレンド。それを白双糖でほんのり甘くした餅粉と合わせて蒸し上げます。仕上げの「黒須きなこ」は香ばしくて優しい甘味。

山川さんが力を入れていらっしゃるお菓子が「無花果かん」と「笹だんご」です。「無花果かん」は朝採ったばかりの地元産をすぐに洗い、二個ずつ皮を剥きます。その日のうちにジヤムにして保存し、上質な寒天で固めます。「朝採りでなければ赤紫の美しい色にならないし、着色料を使わなくても自

然の色が美しいことを知っていたきたい」と山川さん。笹だんごは地元産の生のよもぎから新芽のやわらかなところだ

け選り分け、皮が黒っぽく見えるほどたつぷり練り込みます。すべて手作りの、自然の味を存分に楽しんでください。



丁寧な仕事をすれば自然素材だけでもこんなにきれいな、こんなにおいしい。

【山川菓子舗】の無花果かん

無花果かん

発送可

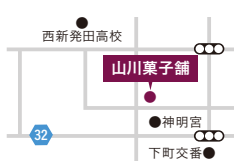
生で食べた無花果のみずみずしさをイメージしています。美しい色を愛でながら口に入ると、羊羹らしい固さとプルンとした弾力が同居する心地良い食感。まるで目の前に無花果園が広がるようです。甘さも控えめです。



笹だんご

発送可

地元のおばあちゃんも絶賛の変わらない味。もっちりした厚めの皮を噛むと濃厚なよもぎの風味があふれます。添加物不使用ですが2~3日はやわらかく召しあがれます。粒あんとしあんの種類です。



やまかわかしほ
山川菓子舗

〒957-0052 新発田市大手町2-6-2

☎ 0254-22-5500 ☎ 0254-22-5500 🕒 8:00~19:00

🛏 不定休 🚗 1台