

# 砂

糖を一切使わず、新発田産の2つの原材料だけで作った水飴です。蒸したもち米に麦芽を加えて糖化させ、銅鍋で4〜5時間かき混ぜながら煮詰めるという手間のかかる製法は、創業の江戸初期から続くもの。17代目の秋山徹さんは30代の若さで老舗の看板を

継ぎましたが、「昔からものを作るのは好きですから」と気負うことなく、そして真摯に、伝統の味を守っています。

丹念に煮詰めた豆品は、輝くような琥珀色。そのまま食せば、ほどけるように自然な甘さが広がります。煮物や照り焼きに砂糖代わりに使えば、コクがアップ。昔から薬効もあり、整

腸作用やのどに良いとされており

広がる自然な甘さ。  
料理に使えばひと味、  
ふた味違います。

【御菓子司 菊谷】の御水飴



## 御水飴

発送可

慶長18年(1613)創業の老舗の名物。江戸時代には、参勤交代の江戸への土産物として重宝され、大奥の女性にも人気だったとか。無色透明の水飴とは違い、砂糖を使わず創業当時の製造方法で作られた「飴色」の水飴です。



# ネ

1ミニングも秀逸なこちらは、2012年の「堀部安兵衛誕生地まつり」に合わせ開発された、菊谷の新銘菓です。安兵衛が新発田を出

立する際に、長徳寺に植えたとされる「手植えの松」にちなんで、定番のくるみではなく、松の実を使用。甘さを引き立てる塩は、忠臣蔵にゆかりのあ

る赤穂産です。一番の特徴は、安兵衛の時代に作られていた同店の「御水飴」を使用していること。安兵衛が活躍した時代と現代をつなぐ象徴であり、また、これまでのゆべしのイメージを変え、ふわりとやわらかな食感になっています。

## 清水谷御殿

発送可

新発田の名勝、清水園(清水谷御殿)の歴史と風情を表現した和菓子です。大粒の甘栗とようかんを、空からばらりと落ちる時雨(しぐれ)の情景に見立てた「しぐれあん」で包みました。甘党の方への贈りものにも喜ばれます。

# 新発田の歴史と今をつなぐ、「義」のお菓子。

【御菓子司 菊谷】の

義をもつて結べし



## 義をもつて結べし

発送可

安兵衛のような義の心を大切に、人と人の良縁が結ばれることへの願いを込めて名付けられました。新発田が誇る歴史を、今に伝えるお菓子です。第26回全国菓子大博覧会では、最高賞にあたる名誉総裁賞を受賞。



## 御菓子司 菊谷

〒957-0056 新発田市大栄町7-4-23

☎ 0254-22-2509 ☎ 0254-22-2524 ✉ akiyama@pg7.so-net.ne.jp

🕒 8:30~18:00、日曜・祭日9:00~17:00 🗑 不定休 📍 1台

