

**寿** 堂の創業は明治38年。船乗りだった初代は、フランスに寄港した際に飴細工の作り方をおぼえてきました。当時の日本ではとても珍しく、先祖は商売替えをして全国の菓子屋を回って飴細工を教え

ました。同時に日本中の銘菓を食べ尽くしたといいます。最後は故郷の新発田に戻り、寿堂を構えました。現在は4代目になりますが、代々の銘菓は大切に受け継がれています。そのひとつ「のしいちじく」は新発田

市五十公野産の無花果を使用。日本の在来種で「蓬莱柿（ほうらいし）」という品種です。全国菓子博覧会名誉大賞、全日本和菓子展日本銘菓賞など数々の賞に輝いています。



**繊細な日本無花果から、上品な風味を引き出しました。**

「菓匠庵 寿堂」ののしいちじく



のしいちじく

発送可

契約農家が栽培した無花果に砂糖を加えて熟成し、寒天を流した棗菓子(さおがし)。甘さは控えめで、しっとりした食感とプチプチと弾ける種がクセになる。平成21年に開催された新潟国体では、「秋篠宮様接待菓子」のご用命を賜りました。

**代々のお菓子を引き継ぎながら、和菓子の未来を拓きたい。**

「菓匠庵 寿堂」のほんのり

**同** 店のこだわりは地産地消と自家製の餡。餡はお菓子の種類に合わせて灰汁の抜き具合や甘さを調節して

います。「手間は掛かるが守ってきたい」と言う4代目の鈴木さん。まだ30代という若い感性で、新しい和菓子作りに挑戦しています。「ほんのり」は地元市島酒造の希少な大吟醸の酒粕を使用。「いちじく饅頭」はイタリアンのシェフからヒントをもらい、コーヒーに良く合う和菓子となりました。「日本のお菓子は海外の影響を受けてきた歴史がある。今までにない和洋折衷の和菓子を作りたい」と夢を描いています。



ほんのり

発送可

日本酒のまち、お菓子のまちで有名な新発田。市島酒造の会長から提案があり、ふたつを融合させました。まるやかに熟成した大吟醸の酒粕を使った寒氷(かんごうり)で、茶道のお菓子に使いたいと全国から注文が殺到しています。



いちじく饅頭

発送可

若い世代に人気のお菓子。「蓬莱柿」をバターでソテーし、生クリームとラム酒を加えて練り上げます。そこに北海道産いんげん「大手忙(おおてぼう)」の白餡を合わせ、焼き皮で包みました。和と洋の合体から味に変化が生まれました。

かしようあん ことぶきどう  
**菓匠庵 寿堂**

〒957-0052 新発田市大手町4-1-16

☎ 0254-22-2831 ☎ 0254-28-3033 ✉ kashouan-kotobukidou@agate.plala.or.jp

🕒 9:00~19:00、日曜のみ9:00~16:00 📅 不定休 📍 なし

●市民文化会館



●菓匠庵 寿堂

●竹内病院

いまいき館