

初

代新発田藩主溝口秀勝
 候が加賀から入封した
 際に菓子職人も移り住み、新
 発田は加賀の菓子文化を引き
 継ぎました。その一つにくるみ
 を水飴でつなぎ、のりで巻いた
 お菓子があります。昔は武士
 階級のもので一般庶民の口には
 入りませんでした。同店では創
 業当時から「がんじき」の名前
 で販売。地元を中心に国産の
 くるみにこだわり、高田さん自
 身も採りに行っています。笹だ
 んごも地元産のよもぎを使い、
 おばあちゃんが作っていたよう
 な昔ながらの味を守っていま
 す。「おいしいものを出さないわ
 けにはいかない。地元産、国産
 の材料が手に入りやすくなる
 中で、続けていくことが今後の
 課題」と高田さんは言います。



おいしいと言われ続けるように、
 その心意気を継いでいく。
 【和泉屋】のくるみがんじき、笹だんご



ごまの風味がたまらない、
 新発田にしかない
 故郷の味。
 【和泉屋】のごま饅頭

人

々が寝静まる2時半
 頃、和泉屋ではお菓子
 作りが始まっています。名物の
 「ごま饅頭」は作ったその日に
 売る。「それが初代の考えで、
 楽をしたらバチが当たる」と言
 うのは4代目の高田さん。明治
 23年創業で初代はトラさんと
 いい、饅頭も作る農家の娘でし
 た。体に良いごまに目を付け、

炒つてさらしに包んで石で叩い
 てすり、大福にまぶして売って
 みると「うんもで止めらん
 ねえ」と評判になりました。今
 でも昔ながらの手作りで添加
 物も入れません。「ごま饅頭」
 を食べて育った新発田っ子は多
 く、お盆やお正月に帰省する
 と懐かしいとやつて来て1日で
 3千個も出る日があります。



ごま饅頭

発送可

米どころ新潟の最高品種「こがねもち
 米」を杵つきし、北海道産の高級小豆を
 包みました。黒ごまも国産を選んでいま
 す。ごまは初代が試行錯誤を重ねた独特
 の炒り方やすり加減があり、その製法を
 頑なに守っています。



餅屋が作った笹だんご

発送可

地元の農業生産法人「いたやま純心村」
 が栽培するこがねもち米を主原料に、菅
 谷産天然よもぎを混ぜてつき上げました。
 よもぎの色がきれいで天然に勝るものはあ
 りません。餡は少し甘めのつぶあんど甘さ
 控え目のこしあんがあります。



くるみがんじき

発送可

すべて手作りで1回に40枚ほ
 どしかできません。しつとりして
 後味の良い国産くるみと香
 ばしい寿司海苔、山と海の幸
 をほのかに香る醤油がつな
 ぎます。材料がシンプルなの
 で、こだわりの品質がそのま
 まおいしさに表れています。



いづみや
有限会社和泉屋
 〒957-0053 新発田市中央町2-1-17
 ☎ 0254-22-3289 ☎ 0254-22-3900
 営 9:00~18:30 休 無休 P なし