



5

多场路 [御葉子司 の恵みを 金子屋老舗]の た和菓子。

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

> ジャムにすることで、爽やかな しめます。 甘さとしゃりつとした食感を楽 せた一品。あえて果肉を残して いちじくジャムと白あんを合わ

でしょう? 店主の金子俊紀さ ところで、なぜ「いちぢく」なの

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



いちじくもち

【御菓子司 金子屋老舗】の

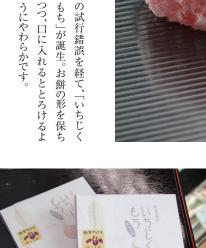
くもち

無花果とお餅

食感を楽しむ

品です。

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、いちじ 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



御菓子司 金子屋老舗

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





ことができなかったとか。数年 肥と合わせても形をとどめる ンを含まないため固まらず、求 ます。しかし、いちじくはペクチ

果物には「ペクチン」という成分 変苦労したそう。実は、多くの 見シンプルですが、開発には大

口サイズのお餅にしました。一

作りのいちじくジャムと 求肥を合わせ、かわいい

ゼリー状に固まる性質があり が含まれ、ジャムなどを作ると