

# 昭

和29年の創業から、味と技が受け継がれてきたいなりずし。「くるみの入ったいなりずしに、父は栗の甘露煮を加えました。自分も色々試して、金ごまを加えることにしました」と話すのは、3代目の小林宏輔さん。「代々積み重ねてきたおいしさを、新発田の方をはじめ、多くのお客様に味わっていただきたいですね」。香り高い

金ごまによって味の深みを増した、独創性あふれるいなりずし。父登三男さんが煮る、お揚げとのバランスも絶妙です。

**味と技を先代から受け継ぎ、また一つ、新たなおいしさへ。**  
**「登喜和鮓」のいなりずし**



## 新発田ときわのいなり

カリッとしたくみ、ほんのり甘い栗、風味豊かな金ごま、そして地元産コシヒカリのシャリ。多彩な具材を包むのは、長年継ぎ足す秘伝の煮汁で、こっくりと煮た甘辛のお揚げ。他にはないおいしさで、手みやげにも大変人気です。

# 創

業からのこだわりは昔ながらの「はさ掛け米（※）」を使うこと。店主の巖さん「味付け前の餅を食べると甘さも伸びも舌ざわりも違う。技術があっても材料がよく

ないとおいしいものにはならない」と考えています。注文したその場で焼く醤油だんごをはじめ、笹だんごや桜餅など多彩な餅菓子が並ぶ同店。今後も餅屋としてお客様と顔を合わ

せながらの真面目な仕事と新発田の季節を大切にしていきたいそうです。

（※）乾燥機のない時代、刈り取った稲穂を、はさ木に掛けて天日で干した。

**甘みとまろやかな舌ざわりは、貴重な「はさ掛け米」の餅ならではの。**

**「江戸屋餅菓子舗」の杵つき餅**



## 杵つき餅

発送可

風味豊かな白餅、国産青豆の豆餅、国産ごまがぎっしりのごま餅、地元のものを生で仕入れて良い部分だけ選んで和えた草餅。豆餅やごま餅はそのまま焼いて、草餅はきな粉がおすすめ。箱詰めには稲穂を添えています。

えどやもちかしほ  
**江戸屋餅菓子舗**  
 〒957-0053 新発田市中央町3-8-9  
 ☎ 0254-22-3942 ☎ 0254-27-3356  
 🕒 9:30~18:00 🗓 火曜(GW、彼岸、年末は営業) 📍 なし

ときわすし  
**登喜和鮓**  
 〒957-0053 新発田市中央町3-7-8  
 ☎ 0254-22-3358 ☎ 0254-22-5692 ✉ cousek465@gmail.com  
 🕒 12:00~13:30, 18:00~22:00 🗓 木曜 📍 2台  
 🌐 <http://tokiwasushi.top/index.php>