



特集

『『切り出しの羊羹パワー』が紹介されました。』

平成25年9月、NHK総合テレビ午前6時15分から6時49分の「うまい」に村岡総本舗の羊羹が登場しました。

平成23年5月放送NHK教育テレビ「和の極意」以来の長い時間にわたる全国放送で、伝統の羊羹づくりが余すところなく伝えられました。

「原料に優る技術なし」のことばの通り、小豆や寒天などの羊羹の主原料を大切にする村岡総本舗の姿勢が強く示されました。技術は原料をこえることはできません。ひと頃中国産の小豆でつくった餡が「機械の力でおいしくなる」と勧められ、ある機械メーカーを訪問したことがありました。実際に食してみると品質の差が明らかで残念ながら「機械の力」は、やはり原料には遠く及ばなかったのです。

原料とりわけ豆類の品質はその年によって変化することが多いようです。また生産高も変化しますので製品として一定の品質を保つことは「羊羹煉り十年」といわれる十年の長い年月よりも、さらに熟練を要する課題です。

今回は小豆の餡づくりと寒天にスポットが当てられました。アクが強く苦味のある小豆には微妙な餡づくりが求められます。すなわち苦味を除去しようとする、小豆本来の豊かな味わいが損なわれることがあります。逆にアク抜きを調整し苦味を残すと後味に影響してくるのです。小豆料理に砂糖を中心とした甘味が必要なのはそのことからであり、この微妙な調整が餡づくりの重要な仕事となります。そのための「餡ふるい」すなわち餡を漉してつくり上げる道具のキメの細かさも店ごとの考え方で異なってくるのです。村岡総本舗は羊羹の原料の中心をなす豆の選定、そして自ら豆を煮て餡づくりをする自家製餡に注力し、長年の伝統製法に改良を加え日本一おいしい羊羹づくりを目指してきました。

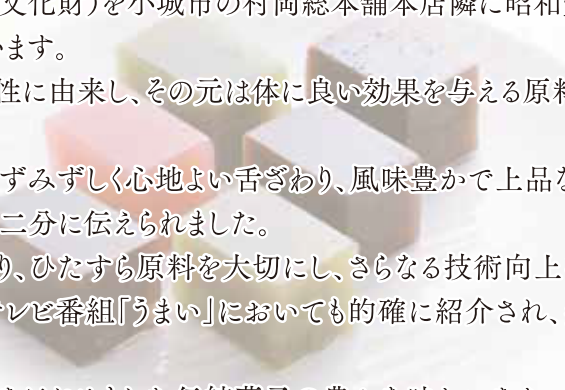
このような先人の努力に加え、羊羹の様々な情報を集めそして発信する場として村岡総本舗羊羹資料館(平成9年国の有形登録文化財)を小城市の村岡総本舗本店隣に昭和59年3月31日開館し、現在三十年目を迎えています。

羊羹のおいしさは日本人の豊かな感性に由来し、その元は体に良い効果を与える原料の機能性にあるといわれています。

伝統製法の切り羊羹の切り出しのみずみずしく心地よい舌ざわり、風味豊かで上品な甘味の羊羹パワーが、テレビ画面を通して十二分に伝えられました。

「原料に優る技術なし」のことばの通り、ひたすら原料を大切に、さらなる技術向上を目指す村岡総本舗の羊羹づくりは今回のテレビ番組「うまい」においても的確に紹介され、多くの方々の共感を得たようです。

五穀豊穡の秋から冬にむけて、羊羹をはじめとした伝統菓子の豊かな味わいをたっぷりとお楽しみ下さい。



黒豆羊羹の

おいしさの秘密

お正月、お歳暮に
喜ばれています。

1 材料の良さ



丹波黒豆



北海道産大手亡豆



備中産白小豆（極上黒豆羊羹に使用）

2 上品な仕上がり

小豆と違い、黒大豆は油分を含んでいるため、気をつけて製造しないとこってりとした味になってしまいます。

弊店の黒豆羊羹は、改良改善により上品に仕上がっており、一度お試しください。



黒豆羊羹
一本 400g 1,365 円
二本詰紙箱 2,835 円
三本詰紙箱 4,200 円
●賞味期間／120 日間

極上黒豆羊羹
一本 650g 2,730 円
一本詰紙箱 2,835 円
二本詰紙箱 5,670 円
●賞味期間／90 日間

※十月から一月までの限定販売です。

【黒豆羊羹と人気商品の詰め合わせ】



◆大肥前「雪」 3,467円

宗飫 4 個・気球船 4 個
黒豆羊羹 1 本・水ようかん 2 個

人気のとら焼宗飫とかぼちゃ味が女性に人気のパイまんじゅう気球船、普通の羊羹よりカロリーが低い口溶けの良い水羊羹との詰め合わせです。

賞味期間／宗飫・気球船…12日間、水ようかん…90日間



◆黒豆羊羹流し箱（7日前までに要予約）

1箱(1,000g) 5,250円 賞味期間／20日間

黒豆羊羹関連商品

各地催し物のご案内

「特製切り羊羹」、「とら焼き宗歓」、「丸ぼうろ」、
「極上羊羹 心・愛・和」をお持ちする予定です。

- | | | | |
|----------------|------------|----------------|------------|
| ・10月 3日～10月 9日 | ながの東急(おめざ) | ・10月30日～11月 5日 | 遠鉄百貨店 |
| ・10月 9日～10月14日 | 大阪三越伊勢丹 | ・10月31日～11月 6日 | 一畑百貨店(おめざ) |
| ・10月16日～10月21日 | 泉北高島屋 | ・11月13日～11月19日 | 小田急藤沢 |

直売店の催し物のご案内

- 10月 5日(土) 小城駅前店感謝祭
- 10月12・13日(土・日) 鳥栖店宗歓キャンペーン
- 10月19日(土) 小城地区宗歓キャンペーン
- 10月26日(土) 多久店、白石店 宗歓キャンペーン
- 11月 2日(土) 唐人町店、佐賀駅北口店 宗歓キャンペーン
- 11月 9日(土) 福岡店宗歓キャンペーン
- 11月16・17日(土・日) 有田店宗歓キャンペーン
- 11月23日(土) 唐津地区宗歓キャンペーン



10月26日(土)宗歓キャンペーンを開催します。
栗を使用した季節商品も多数販売しておりますので、ぜひお越し下さいませ。
白石店店長 西村麻美



佐賀駅北口店のみ製造しております酒種あんぱんを販売しております。また11月2日(土)とら焼宗歓キャンペーンを開催しておりますので、ぜひお越し下さいませ。
佐賀駅北口店店長 藤野 彩

「羊羹のおいしさ」講座ご案内

数種類の羊羹を実際にご試食していただきながら、佐賀が羊羹購入額が高い理由や、材料などについて学べるセミナーです。

講師 村岡総本舗 副社長 村岡 由隆

開始時刻 午前10時

参加料 無料
※予約は裏面のお問合せの連絡先にご連絡下さい。

会場 佐賀総本店 佐賀市高木瀬町東高木221-1
TEL 0952-31-2106

定員 32名

日程 10月 6日(日)
11月10日(日)
12月 8日(日)

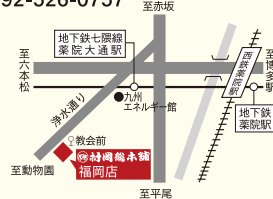


「羊羹のおいしさ」講座で語る村岡副社長

会場 福岡店 福岡市中央区浄水通り4-18
TEL 092-526-0757

定員 21名

日程 11月23日(土)



★フェイスブックのご案内

Googleにて「村岡総本舗 Facebook」で検索、又は右記を携帯バーコードリーダーで読み取り下さい。



10月・11月の菓子

9月下旬
10月限定



1本(220g)1,365円
1本(370g)2,100円
賞味期間/10日間

栗きんとん羊羹

小豆を一切使わず、羊羹の部分も栗で作られた秋ならではのぜいたくな一品です。大きな栗粒とともに楽しみ下さい。

販売日
十五日限定販売



◆1箱(90g) 1,575円
賞味期間/18日間

伝統的な「切り羊羹」を五種類楽しめます。本煉、小倉はコーヒートともよく合います。少ない量で色々な味わいを楽しみたいという方におすすめです。

紅煉 小倉 挽茶 本煉 きびご 五種

切り羊羹

櫻岡



◆1個 126円
賞味期間/12日間

唐いも

さつまいもの素朴な味わいをいも餡で表現しました。控えめなシナモン(ニッキ)の風味とともに楽しみ下さい。

11月
限定



◆1本(230g) 1,365円
賞味期間/10日間

ゆず入り薯蕷羹
柚の木

かるかんよりもしっとりしたやさしい味わいの薯蕷羹(じょうよかん)は多くの方に好評です。

女性に
人気です



1個(70g) 158円
賞味期間/12日間

練りパイの製法に改良を加え、何層にも重なったパイ生地と羊羹作りによって磨かれた餡のおいしさが楽しめます。

パイまんじゅう
気球船

11月~4月
限定



◆1個(40g) 105円
賞味期間/15日間

ゆず餡入りクッキー生地
柚子萬頭

しっとりとしたクッキー生地で柚子餡を包みました。今の時期だけの、限定商品で夏はパイナップルジャムが入ります。

佐賀総本店の十日小豆



1本(400g) 1,470円
1本(260g) 1,050円
賞味期間/180日間

栗羊羹

こしあんではなく、粒あんの羊羹に栗が入っており、甘さがほど良く素材の味がいきいた栗羊羹となっております。

10月10日
限定販売



1個 126円
賞味期間/当日限り

栗粒入りの白あんを包み、こんがり栗色に焼き上げました。

栗まんじゅう

11月10日
限定販売



◆1個 126円
賞味期間/当日限り

栗きんつば

風味豊かな栗と小豆の粒あんに小麦粉をまぶして六方焼きにした人気の「栗きんつば」です。

佐賀総本店にて毎月10日限定販売

他の店舗では、2日前までにご予約を受け付けています。

提供・発行 小城羊羹初祖 (株)村岡総本舗

本店・羊羹資料館
お問合せ・ご注文先

ホームページ

携帯電話ホームページ

佐賀県小城市小城町861

☎ 0120-35-8057(午前8時~午後5時)

FAX 0952-32-1297

www.muraoka-sohonpo.co.jp

E-mail: info@muraoka-sohonpo.co.jp

www.muraoka-sohonpo.co.jp/i/



携帯QRコード