



特集

「村岡総本舗羊羹資料館30年記念展」

「羊羹のふるさと小城」における恒例の「小城のお宝展」が平成25年11月に小城市内各会場で開催されました。

村岡総本舗羊羹資料館は、平成26年3月31日に開館30周年を迎えることから、これまでの資料をまとめて36枚のパネルを作成展示し、今も継続中です。

村岡総本舗羊羹資料館は元々砂糖蔵として昭和16年8月に建設されました。当初陸軍御用を中心とした砂糖貯蔵の1階と貴重品である羊羹のレッテル(ラベル)をはじめとした包装材料の貯蔵所そして包装作業所としての2階があり、20坪の2階建て計40坪の建築面積を有していましたが、昭和18年海軍御用品の羊羹「海の誉」を受注し、さらに10坪の2階を建て増し、30坪の2階建て計60坪となりました。

砂糖が燃えやすく、湿気に弱いため防火構造、防湿構造となっており、前面は村岡総本舗二代目村岡安吉が意匠にこだわり洋風のレンガ風タイルを用いて、近代的な建築様式となりました。

昭和34年12月、近隣の大火による南側の村岡総本舗本店への延焼を防止したのは、この防火構造の村岡総本舗羊羹資料館でありました。そして昭和59年の開館以来、小城羊羹を中心とするさまざまな羊羹情報を受発信して、「羊羹のふるさと小城」におけるランドマークとなっています。

今回の展示では開館の由来となった「羊羹づくりの図」(鈴田照次作)に至るカレンダーづくりとその前後の記録、とりわけ村岡総本舗が昭和46年に発行した社内報をはじめ、「村岡安吉伝」、新聞広告をまとめた「羊羹百話」「肥前の菓子」、ビデオ放送の経緯など村岡総本舗が発信した情報が様々に示されています。

村岡安廣社長が月刊佐賀文化(平成8～9年)に8回寄稿した「肥前シュガーロードをゆく」は「シュガーロード」をタイトルとした画期的な菓子論文として注目され、伝統菓子文化の再興に光を与えました。

また、「羊羹のふるさと小城」のランドマークとして平成9年には国の有形登録文化財となり、平成17年には隣の村岡総本舗本店とともに「22世紀に残す佐賀県遺産」となって、この登録証や認定証も展示されています。

これらの展示からは、30年の時間のうちに村岡総本舗羊羹資料館が「羊羹のふるさと小城」の情報を中心として大きな役割を果たしたことがうかがえます。

そして村岡総本舗115年の歴史の内に蓄積された数多くの貴重な資料は、今後は貴重な情報として生かされることが期待されています。



羊羹づくりの図



村岡総本舗本店・村岡総本舗羊羹資料館



羊羹資料館案内

新発売「150g特製切り羊羹」

弊社一番人気の「小城羊羹・特製切り羊羹」の小さいサイズの羊羹です。原材料や製法は従来の「特製切り羊羹」と変わりません。

風味豊かな北海道産小豆を使用したこし餡の「本煉」と備中産白小豆と北海道産大手亡豆を使用したやさしい味わいの白餡を桜色に染めた「紅煉」の二種類がございます。



150g特製切り羊羹2本詰
1,050円

1本 473円

2本詰 1,050円 3本詰 1,523円

賞味期限:5～9月:13日間／10・4月:18日間／11～3月:20日間

150g特製切り羊羹・菓子詰合

新発売の150g特製切り羊羹と人気の和菓子の詰め合わせです。

様々な味が楽しめます。

150g特製切り羊羹／本煉1本、紅煉1本
小型小城羊羹／本煉2本、小倉1本、挽茶1本
とら焼宗歡2個、丸ぼうろ2個
きび餅八天2個、最中／小倉3個、挽茶3個

賞味期限：150g 特製切り羊羹 …………… 5～9月：13日間
…………… 10・4月：18日間
…………… 11～3月：20日間

宗歡、八天、最中…製造日から 12 日間

丸ぼうろ…製造日から 20 日間

小型小城羊羹…製造日から 180 日間



2,890円

各地催し物のご案内

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

- | | | | |
|----------------|-------|---------------|--------|
| ・12月26日～12月31日 | 阪急梅田 | ・1月 9日～ 1月15日 | 近鉄四日市 |
| ・1月 5日～ 1月13日 | 立川高島屋 | ・1月10日～ 1月13日 | イオン福津店 |
| ・1月 9日～ 1月20日 | 高知大丸 | ・1月22日～ 1月28日 | 京急百貨店 |
| ・1月 9日～ 1月14日 | 広島福屋 | ・1月23日～ 1月29日 | 東急吉祥寺 |

直売店の催し物のご案内

- 12月 1日(日) 白石店12周年祭
- 12月 7・8日(土・日) 佐賀総本店冬の感謝祭
- 1月 1日(祝日) 本店 新春福茶
- 1月 1日(祝日) ～3日(金)まで 初売りプレゼント
全直売店にて1,050円以上
お買い上げの方にお年玉
金券(300円分)進呈
- 1月12日(日) 佐賀空港店感謝祭
- 1月18日(土) 多久店感謝祭
- 1月24日(金) 佐賀北口店感謝祭



元旦に温かいお抹茶と羊羹をお出ししておりますので、ぜひお越しくださいませ。

小城本店副店長 関 聡子



自家製ぜんざいの無料サービスを行い、季節商品も多数ご用意しておりますので、ぜひお越しくださいませ。

佐賀空港店副店長 馬場杏奈

●特製切り羊羹ご試食キャンペーン 直売店全店で開催

●1月10日(金)～25日(土)

一番人気の伝統製法の羊羹をご試食頂けます。



「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、材料や製法の違いで味がどう違うのか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 12月 8日(日)



「羊羹のおいしさ」講座で語る
村岡副社長

★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。



今月の菓子

縁起の良い羊羹 黒豆羊羹



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

10月～1月の限定販売

※1月中旬以降は売切れの場合もございますので、お早めにお買い求め下さい。

黒豆を正月に食べるのは、「黒」は日焼けで健康を意味し、「豆」は「ために働く」ということからきており、大麥縁起が良いとされています。

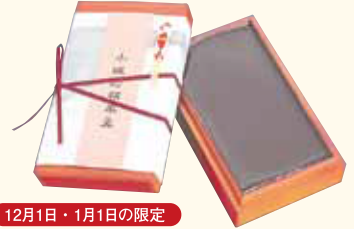
餅入り小豆 市の川



1月のみ限定販売

1本 1,365円 賞味期間／7日間
通常のものよりかなりやわらかい小倉餡と、もちを使った一月のみの掉物の菓子です。

最高級本煉羊羹 小城の朔羊羹



12月1日・1月1日の限定

1箱(1,000g) 10,500円 賞味期間／20日間
12月1日と1月1日の限定販売
年に六回のみの製造の最高級本煉羊羹です。江戸時代の文献をもとに再現しました。

昔ながらの製法 特製切り羊羹



1本(250g) 各 735円
2本詰 1,575円
3本詰 2,310円
5本詰 3,780円
◇本煉、小倉、紅煉、きびざとう、挽茶の5種類
賞味期間／20日間

表面は砂糖の結晶におおわれていますが、中はやわらかく、生菓子様の繊細な美味しさが評判の伝統羊羹です。

とら焼 宗 飲



1個 126円 賞味期間／12日間

「とら焼三兄弟」
〔宗飲〕〔くり三笠〕〔とら焼〕各1個詰め合わせ袋(一袋441円)もおすすめてです。



切り羊羹 さくら おか 櫻 岡

1箱(90g) 1,575円
◇紅煉、小倉、挽茶、本煉、きびざとう、の5種類

販売日／15日限定販売

賞味期間／20日間

「いろいろな味の羊羹を少しずつ試食したい」というお客様におすすめの商品です。伝統的な製法の羊羹を薄く切り、紅煉羊羹で桜の花を、挽茶の羊羹で葉を、本煉・小倉の羊羹で木の枝や幹を表現しています。

贈答に一番人気 極上羊羹 心・愛・和



1本(650g) 各 2,415円
1本詰(紙箱) 2,520円
" (本箱) 3,150円
2本詰(紙箱) 5,040円
" (本箱) 6,300円
3本詰(紙箱) 7,455円
" (本箱) 9,450円
賞味期間／120日間

贈答に一番人気のある羊羹です。より上質な砂糖・小豆を使用し外装にもこだわった逸品です。

12月10日の限定

佐賀総本店の十日小豆 くるみ大福



1個 126円
賞味期間／当日限り
佐賀総本店
☎0952-31-2106(直通)

ゆず 柚子まんじゅう

1個 95円
賞味期間／当日限り

1月10日の限定

佐賀総本店にて毎月10日限定販売
他の店舗でのお引き取りの際は、2日前までにご予約をお願い致します。

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