



村岡総本舗だより



鈴田照次 作

特集

ひつじ年と「羊羹」

今年はひつじ年。ひつじと関係の深い「羊羹」が見直される年にしたいと思っております。

今回は、「羊羹の歴史について」見ていきましょう。「羊羹」は中国では、「ひつじの肉のスープ」を意味し、古くは戦国策や史記といった2000年以上前の文献にも出てくるごちそうでした。羊頭狗肉（ようとうくにく）のことわざも残されています。

中国から羊の肉のスープである羊羹が伝わったのは奈良朝以前とされています。しかし、その頃、日本では肉食が禁じられていたため、小豆、小麦、葛を使用して、ひつじの肉に見立てました。やがて茶道等の文化が発達するのに伴い変化し、でき上がったのが「蒸し羊羹」です。

1600年代に寒天が創製されます。寒天は「寒ざらし ところてん」の略です。余ったところてんを寒い日に外に捨てたところ、夜間は凍結し、昼間に乾燥し、やがて白い半透明の乾物に変わりました。試しに煮てみると、ところてん独特の臭みがなくなっていました。この寒天が羊羹に使用され「煉り羊羹」が誕生します。

江戸時代の江戸の喜太郎の店では客が持ってきた弁当箱に羊羹を流し込み、渡していたという記録も残っています。弊店の流し箱羊羹はまさにその形の羊羹です。

昭和10年にガゼットと呼ばれる銀色のラミネート紙が羊羹に使用され始めます。このラミネート紙に羊羹を充填することで缶詰形態をとらずに長期の保存が可能となりました。

弊社では、2月限定で蒸し羊羹を作っております。ひつじ年にあやかり、さまざまな種類の羊羹を食べ比べてみてはいかがでしょうか。

特 集

「羊羹」



ひつじ年と



2月限定販売 「蒸し羊羹」

1本 1,404円 賞味期間／7日間



「角寒天と糸寒天」

弊社では角寒天は伝統製法の羊羹に、糸寒天は充填式の羊羹に主に使用しています。



「流し箱羊羹」(本煉・紅煉)

伝統製法(600g) 3,996円

賞味期間／20日間

1月・2月の菓子

1月
限定販売

餅入り小豆
いちかわ
市の川



1本 1,404円 賞味期間／7日間

やわらかく舌ざわりの良い小倉餡と、もちを使った一月のみの棹物の菓子です。

黒豆羊羹

1本 1,404円 賞味期間／120日間

極上黒豆羊羹

1本 2,808円 賞味期間／90日間

丹波産黒豆を配した紅煉羊羹。
2月までの限定販売です。



櫻羊羹



1本 1,404円 賞味期間／15日間

「櫻羊羹」の名は小城町が三百年の昔より桜の名所であったことから名付けられました。白小豆のみを使った上品な味わいは菓子愛好家の方からも支持されています。

水ものがたり羹

バレンタインデー
好適品



1箱(145g) 648円 賞味期間／90日間

羊羹を桜の花びら型の容器に入れました。本格的に羊羹の素材を生かした味わいが手軽に楽しめます。

極上羊羹 愛

バレンタインデー
好適品



1本(650g) 2,484円 賞味期間／120日間

高級な備中産小豆を使用した深い味わいとすっきりとした後味が好評です。また、「愛」という商品名から大切な方への贈り物としても喜ばれています。

1月は15日に販売／2・3月は10日に販売

切り羊羹 さくら おか
櫻 岡

ご予約
承り中



◇紅煉・小倉・抹茶・本煉・きびざとう
の5種類

1箱(90g) 1,620円 賞味期間／20日間

「いろいろな味の伝統製法の羊羹をできたてに近い状態で少しずつ味わえる」商品です。紅煉羊羹で桜の花を、抹茶の羊羹で葉を、本煉・小倉の羊羹で木の枝や幹を表現しています。

人気です

あげまきサブレ



1枚 98円
賞味期間／30日間

良質な小麦粉を用いて焼きあげたビスケットです。有明海の「あげまき」をイメージしました。

人気です

麦と栗



1個 216円
賞味期間／25日間

素朴な味わいの白餡と焼麦の皮、ひと粒栗の三種類のハーモニーは多くの方々から好評を得ています。

昔ながらの製法

特製切り羊羹



1本(250g)
各 800円
青えんどうのみ 900円
2本詰 1,708円
3本詰 2,508円
5本詰 4,162円
◇本煉・小倉・紅煉
きびざとう、抹茶
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、生菓子のような繊細なおいしさが好評の伝統羊羹です。

な ばたけ
つき餅 菜 畑

梅



柚子

小倉

1個 173円 賞味期間／12日間

中国に由来する伝統的なもち菓子をイメージして創製致しました。日本最古の稲作遺跡・唐津市菜畑の名に由来し、もち菓子が大好きなお客様に特に好評です。

そう かん
とら焼 宗 飲



1個 120円 賞味期間／12日間

羊羹以外での弊店の一番人気商品です。ふんわりとボリューム感があり、見た目よりもあっさりとした味わいが好評です。

ゆ ず
柚子まんじゅう

1月10日の限定

1個 98円
賞味期間／当日限り



2月10日限定販売

佐賀総本店の十日小豆
黒糖田舎饅頭



1個 108円
賞味期間／当日限り

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。

「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。

開始時刻 午前10時

講師 村岡総本舗 副社長 村岡 由隆

参加料 無料

※予約は最下部の連絡先にご連絡下さい。



「羊羹のおいしさ」講座の様子

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

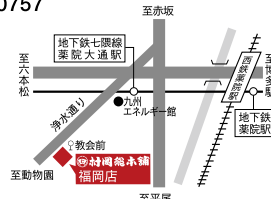
日程 1月11日(日)
2月11日(水)
3月 8日(日)



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 2月15日(日)



直売店の催し物のご案内

- 1月 1日(木) 本店新春福茶
- 1月11日(日) 佐賀空港店感謝祭
- 1月17日(土) 多久店感謝祭
- 1月23日(金) 佐賀駅北口店感謝祭
- 2月 1日(日) 白石店感謝祭
- 2月 7日(土) 小城中央店感謝祭

催し物の特典

- 抹茶・黒豆羊羹ご試食無料サービス
- 小豆の風味豊かな「自家製ぜんざい」の無料サービス
- 特製切り羊羹実演販売



変更がある場合もありますのであらかじめご了承下さい。

各地催し物のご案内

「特製切り羊羹」、「とら焼宗飲」、「丸ぼうろ」、「極上羊羹 心・愛・和」をお持ち致します。

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ・1月 6日～1月12日 立川高島屋 (TEL 042-525-2111) | ・1月14日～1月20日 岐阜高島屋 (TEL 058-264-1101) |
| ・1月 7日～1月13日 名鉄百貨店 (TEL 052-585-1111) | ・1月15日～1月21日 近鉄和歌山 (TEL 073-433-1122) |
| ・1月 7日～1月13日 西宮阪急 (TEL 0798-62-1381) | ・1月21日～1月26日 柏高島屋 (TEL 04-7144-1111) |
| ・1月 8日～1月13日 広島福屋 (TEL 082-568-3111) | ・1月21日～1月26日 浦和伊勢丹 (TEL 048-834-1111) |
| ・1月 8日～1月14日 近鉄四日市 (TEL 059-353-5151) | ・1月21日～1月27日 京急百貨店 (TEL 045-848-1111) |

★フェイスブックのご案内

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



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