



村岡総本舗だより

「シュガーロード」日本遺産認定

6月19日に日本遺産となった「砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード」には多くの謎が含まれています。「砂糖文化と長崎街道」は日本全体からは西端の九州、その北部を貫いていた長崎街道に何故砂糖文化があったのかの疑問が生れてきます。

菓子に代表される砂糖文化は、和食=世界遺産が示すように京都を中心に金沢や松江のイメージが強いようです。和菓子の代表的産地とされるこれらの都市よりもいち早く北部九州では砂糖文化すなわち菓子の伝統が始まっていました。

「南蛮料理書」はその名が示す通りポルトガルを中心とした地域から16世紀後半に伝わった料理が記録されています。料理の大半が菓子であり、この記録は西暦1600年頃肥前(佐賀・長崎)の修道院すなわち教会にてなされたと推定されています。同時期の日葡辞書(日本語ポルトガル語の訳辞書)にも、同様の菓子が記録されていて、肥前は菓子の先進地であったことが推定されます。

長崎街道は肥前長崎から豊前小倉まで北部九州25宿を通る江戸時代の主要街道でありました。象や南蛮人が通行した文明の道でもあり、この25宿や周辺の地域の港には水運で大量の砂糖がもちこまれました。長崎の出島には一の蔵をはじめとした砂糖蔵が4箇所あり、今では一の蔵が復元され当時のあり様を物語っています。

出島から大坂への砂糖のルートだけでなく、唐人貿易や様々な水運により幕府献上の砂糖も大半がこの地域にありました。江戸期を通じて10種の砂糖が毎年献上され、内3種が島原松平藩、2種が佐賀鍋島本藩、1種が小城鍋島藩、蓮池鍋島藩、筑前黒田本藩、大分杵築藩、美濃大垣藩であり、今の長崎県の一部と佐賀県を領地としていた鍋島藩3藩で全体の4割を占めていました。当時の陶磁器の幕府献上も同様で、佐賀藩唐津藩等の肥前で大半を占めていたのです。

砂糖は貴重で高価な食品であり、まさに「食べる宝石」でありました。それでもこの地域には古くから砂糖店があり、庶民にも手の届く品となっていました。長崎街道を行き来した西洋人、元禄時代のドイツ人医師ケンペルや19世紀のシーボルトらは、長崎街道の宿場であった塩田が窯業をはじめとした肥前の工業地帯の一大中心であることを「江戸参府紀行」の中で記録しています。シーボルトの時代には砂糖座があり有明海の船運によってもたらされた砂糖は庶民にもたらされていたのです。

「食べる宝石」であった砂糖菓子は今では古い伝統文化となり、その稀少性は殆ど失われてしまいました。

甘さが「おいしさ」＝「美しもの(うましもの)」であった近世江戸時代以前の砂糖菓子を中心とした歴史を長崎街道を中心とした北部九州の菓子でたどり、そのすばらしさを体験していただく旅がシュガーロードの旅であることを希望いたします。

日本遺産「シュガーロード」



肥前（現在の佐賀県・長崎県）は海外に最も近く、古来多くの文物を受け入れ、豊かな文化を育んできました。

海運によって多くの砂糖がもたらされた肥前の地は、江戸時代この地を通る長崎街道を中心に菓子の文化が花開き、今日もその伝統が息づいています。

長崎から小倉へいたる長崎街道の周辺各地には、今も伝統菓子が脈々と受けつがれ地方の銘菓として、その名

声を誇っています。

これらは時代の先端にある、きらびやかな飾りではなく、地域が育んできた大きな生きる力となっています。

シュガーロードといわれた長崎街道の歴史と伝統を生かした御歳暮、年始のおすすめ商品をご案内させていただきます。

伝統製法の小城羊羹

弊店の一番人気羊羹です。砂糖のシャリ感があり、中はやわらかい江戸時代にはじまった伝統製法の味が楽しめます。



特製切り羊羹

- | | |
|-----------------------|--------|
| 1本(本煉、紅煉、小倉、抹茶、きびざとう) | 800円 |
| (青えんどうのみ) | 900円 |
| 2本詰(紙箱) | 1,710円 |
| 3本詰(紙箱) | 2,510円 |

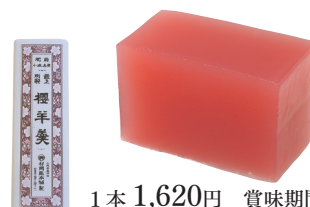
※詰合せの価格は青えんどうを含めない場合となっております。

賞味期限

5～9月:13日間／4・10月:18日間／11～3月:20日間

※青えんどう(900円)、きびざとう(800円)は月に1回製造の限定販売です。

櫻羊羹



1本 1,620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。

バナナ羊羹



1本 900円
賞味期間/20日間

皮ごと食べられる高級バナナ「神バナナ」と伝統製法の羊羹が出会いました。伝統製法でつくあげた羊羹の、皮ごと食することのできる自然農法でつくられたバナナの豊かで深い味わいをお楽しみください。

特製切り羊羹 小函



賞味期間
4・10月:18日間
11～3月:20日間
5～9月:13日間

1個 173円 5個詰(紙箱) 920円

できたての切り羊羹をセロファンで包むので、やわらかい状態で楽しめます。

紅本
煉煉

御歳暮・年始のおすすめ商品

格調高い羊羹

「丹波大納言製羊羹」
「丹波白小豆製羊羹」

大納言小豆も、白小豆もあっさりとした上品な味で、細かい餡ふるいでこした口溶けの良さと共にお楽しみ頂ければ幸いです。



丹波大納言製羊羹

丹波白小豆製羊羹



1 本(1050g)	5,400円
1 本詰(紙箱)	5,950円
1 本詰(木箱)	7,600円
2 本詰(木箱)	13,550円

賞味期限:60日間

大納言…小倉羊羹
白小豆…紅煉羊羹

ご贈答に最適

「極上羊羹 心・愛・和」

ご贈答に一番人気のある羊羹です。上質な氷砂糖・備中産小豆等を使用し賞味期間も長く外装にも気を配っております。



心(本煉羊羹)

愛(小倉羊羹)

和(紅煉羊羹)



1 本(650g)	2,484円
1 本詰(紙箱)	2,594円
2 本詰(紙箱)	5,188円
3 本詰(紙箱)	7,892円
1 本詰(木箱)	4,134円
2 本詰(木箱)	6,948円
3 本詰(木箱)	9,652円

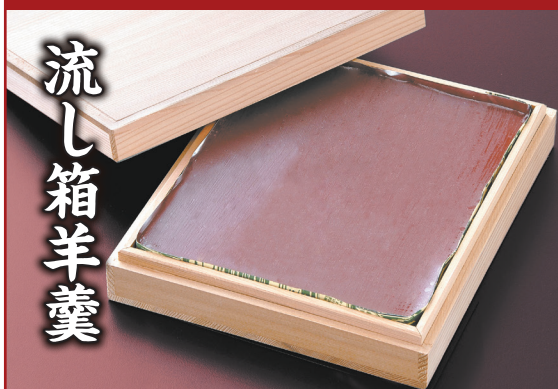
賞味期限:120日間

心…本煉羊羹
愛…小倉羊羹
和…紅煉羊羹

別製注文・要予約品

流し箱羊羹

木箱に詰めた作りたてのみずみずしさ



要予約

流し箱羊羹

1 箱(1,000g) 5,076円

賞味期間/ 5月~9月:13日間

4・10月:18日間

11月~3月:20日間

1 箱 紅煉・本煉

(600g) 4,104円

(1,000g) 5,076円

(1200g) 5,940円

※4日前までに予約下さい。

最高級本煉羊羹 小城の朔羊羹



1 箱(1,000g) 10,800円

賞味期限 5~9月:13日間/4・10月:18日間/11~3月:20日間

年の6回のみの製造の本煉り流し箱羊羹です。「家族で食べて、すぐに無くなってしまいました。」という御意見もいただくなど、あっさりした中にも深い味わいが楽しめます。

販売月/ 12月、1月、3月、4月、7月、8月

御歳暮・年始のおすすめ商品

「黒豆羊羹」

丹波黒豆のコクと、国産の豆から作られる白餡のやさしい上品な味わいの組み合わせは弊店の季節限定の羊羹で一番人気がある商品です。

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、「まめに働く」ということからきているようで大変縁起がよいとされています。

おせち料理やお歳暮、年始のごあいさつなど幅広くお使いいただければ幸いです。



黒豆羊羹

1本(400g)	1,620円
2本詰(紙箱)	3,350円
3本詰(紙箱)	4,970円

賞味期限:120日間



極上黒豆羊羹

1本(650g)	2,808円
1本詰(紙箱)	2,918円
2本詰(紙箱)	5,836円
3本詰(紙箱)	8,864円

賞味期限:90日間

別製注文・要予約品

黒豆羊羹流し箱



1箱(1,000g) 5,400円

賞味期間/11~3月:20日間
10月:18日間

※4日前までに予約下さい。
販売期間:10月~1月

「シベリア」

カステラで羊羹を挟んで食べる昔懐かしい菓子「シベリア」。
長崎から佐賀を通じて、各地へ伝わったカステラと羊羹。
どちらも九州では馴染みある菓子でありながら、そのふたつで
作られる「シベリア」は九州では見かけることがほとんどない
謎の多き菓子。
そんなシベリアを羊羹やカステラを長年作り続けてきた
村岡総本舗が作るとしたら ——。
好奇心と味へのこだわりから見た目も味わいも違う2種類の
シベリアが生まれました。



1個 486円(税込)
賞味期間/14日間

お取り寄せ生活研究科 a i k o 様よりご紹介いただきました

レトロなデザインのパッケージは美味しく食べた後のお楽しみです。
種類は丸、三角、四角の3種類で味わいも異なります。

やっぱりシベリアのイメージは三角形かなーと思い取り寄せましたが、
バターカステラや粒あんを使った四角と丸も気になるそうです。

両方のセットもあるので食べ比べもいいですね。

シベリアには甘くない飲み物が合うのですが、私のイチオシは水出し
アイスコーヒーです。お子様にはミルクもおすすめです。

スッキリした水出しアイスコーヒーは夏にぴったり。

コーヒーの苦味と羊羹のコクがとても合います。

ベストコンビですのでぜひお試しを。

詳しくは下記をご覧ください。
<https://creators.yahoo.co.jp/aiko/0300073016>



6個詰 3,246円(税込)

※要予約 ※製造に2～3日頂いております。

丸シベリア・三角シベリアセット

1箱 5,400円(税込)



三角シベリア

2,160円(税込)



丸シベリア

3,240円(税込)



5つの層からなる豊かな表情。

伝統的な「長崎カステラ」を使用した、昔ながらの「三角シベリア」と、しっとり
した柔らかい優しい甘さが特徴の「ポルトガル風バターカステラ」を使用し
た「丸形シベリア」「(四角型)シベリア」。

従来のシベリアは羊羹をカステラで挟んだものですが、それぞれのカステラ
に合わせて選んだ自家製餡を羊羹とカステラの間に挟み5層にすることでよ
り柔らかな食感と、味と香りの広がりをお楽しみいただけます。

肥前の銘菓、羊羹とカステラ。新たな発想を加えて生まれ変わった村岡総
本舗謹製「シベリア」を是非お楽しみください。



「小型小城羊羹」

お子様からお年寄りまで好評の「小さくて、賞味期間も長く、味も本格的」な羊羹です。
手土産や携帯食としても重宝されています。

「芭蕉（バナナ）」味が加わりました。



芭蕉(バナナ) 抹 茶 本 煉 小 倉 紅 煉



小型小城羊羹 24個詰

3,230円(税込)

1 本	130円
2 本詰(紙箱)	304円
3 本詰(紙箱)	434円
5 本詰(紙箱)	694円
8 本詰(紙箱)	1,084円
12本詰(紙箱)	1,670円
16本詰(紙箱)	2,190円
24本詰(紙箱)	3,230円
40本詰(紙箱)	5,420円
80本詰(紙箱)	10,730円
160本詰(紙箱)	21,240円

商品番号
[通年⑩]

人気の商品詰め合わせ(A)



菓子、羊羹の人気商品を
詰め合わせしました。

3,347円(税込)

宗飲 2個
丸ぼうろ 2個
最中 6個
特製切り羊羹 2本
小型小城羊羹 4本

賞味期間／180日間

弊店人気菓子

商品番号
〔通年⑥〕

大肥前(月)



人気の菓子と伝統製法の
羊羹を楽しめる詰め合わせ
になっております。

3,762円(税込)

宗飲 …………… 5個
最中 …………… 6個
麦と栗 …………… 2個
鳳梨萬頭 …………… 2個
特製切り羊羹 …………… 2本

商品番号
〔通年①〕

新砂糖街道(大)



人気の商品詰め合わせです。

3,378円(税込)

宗飲 …………… 4個
あげまきサブレ …………… 5個
鳳梨萬頭 …………… 6個
麦と栗 …………… 2個
特製切り羊羹 …………… 1本
気球船 …………… 2個

とら焼き宗飲



1個 120円 15個詰(紙箱) 1,965円
5個詰(袋入) 600円 18個詰(紙箱) 2,402円
8個詰(紙箱) 1,125円 20個詰(紙箱) 2,675円
10個詰(紙箱) 1,420円 30個詰(紙箱) 3,930円
12個詰(紙箱) 1,605円 賞味期限:12日間

自家製餡の紅あんと永年培ってきた技
術で焼き上げた白いんげん豆の粒あ
んがさらにおいしくなりました。

くり三笠



1個 216円
賞味期間/12日間

栗をふんだんに使ったボリュームのあ
るとら焼きです。一個一個手作業で
いねいに仕上げております。

人気です 麦と栗



10個入箱詰
2,490円

1個 238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。

村岡最中



1個 108円
8個詰(紙箱) 996円
12個詰(紙箱) 1,461円
15個詰(紙箱) 1,840円
24個詰(紙箱) 2,812円
30個詰(紙箱) 3,515円

1個 108円
賞味期間/12日間

羊羹作りによって磨き上げられた餡と、
つきたての餅米からできあがる本格的
な皮(タネ)の組合せは根強い人気が
ございます。(小倉と抹茶の二種類)

あげまきサブレ



1枚 98円
5枚入 490円
10枚入箱詰 1,090円

賞味期間:45日間

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

パイまんじゅう気球船



1個 162円 10個入箱詰 1,840円
5個入袋 810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。(小
倉・かぼちゃ)

10月～1月の菓子

9月下旬～10月
限定販売

栗きんとん羊羹



1本 1,944円

1本 3,024円

賞味期間／10日間

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。

11月
限定販売

ゆ
柚の木



1本 1,620円 賞味期間／10日間

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)と柚子のさっぱりとした味わいをお楽しみ頂けます。

1月
限定販売

餅入り小豆
いちかわ
市の川



1本 1,620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。

通信販売発送のご案内

本店・羊羹資料館

お問合せ・ご注文先

オンラインショッピング

佐賀県小城市小城町861

☎ 0120-35-8057 (午前8時～午後5時)

FAX 0952-37-3191

www.muraoka-sohonpo.co.jp

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



携帯QRコード

村岡総本舗

Q 検索

お支払い方法

●お支払い代金 ……

商品代(税込)+送料800円(税込)

※送料…宅急便料金は全国一律一件につき800円(税込)

■ご自宅お届けの場合は「着払い」でお願い致しております。

上記のお支払い代金に【代金引換手数料330円】が加わります。

(商品代10,800円以上の場合代金引換手数料330円は無料です。)

●ご贈答のみの場合…ご入金確認後発送いたします。

お急ぎ
の場合

銀行
振込

佐賀銀行 神野町支店
当座 7090 (株)村岡総本舗

通常
の場合

郵便
振込

口座番号 01770-7-22223
(株)村岡総本舗

※確認まで一週間ほど要します。 ※振込み手数料はご負担いただいております。

●宅急便での 弊社発送日よりお届け日までの日数表 (天候の影響により遅れる場合があります) 料金は全国一律 一件800円(税込)

1日

福岡・佐賀・大分・長崎・熊本・宮崎・鹿児島
山口・広島・岡山・鳥取・島根

愛媛・香川・徳島・高知
大阪・京都・兵庫・滋賀・奈良・和歌山

愛知・三重・岐阜

2日

富山・石川・福井
東京・神奈川・千葉・埼玉・静岡

茨城・栃木・群馬・新潟
山梨・長野

宮城・山形・福島
青森・秋田・岩手

北海道・沖縄