

丹波栗スイーツコンテスト2016 プロの部
グランプリ受賞 明正堂

めいせいどう

一つひとつの
菓子づくり
に
喜びの
心をこめて



丹波栗でグランプリを獲得
キーワードは「喜」

丹波栗スイーツコンテスト2016において、プロの部でグランプリを受賞した一菓喜心 明正堂（柏原地域）。グランプリ作品「丹波栗」は麗しき栗を使用したどら焼き。バタークリームを使った意外性が高く評価されました。

「一菓喜心」を理念に商品の開発・販売を続ける吉竹直之さん（写真右）と吉竹仁人さん（同左）を紹介します。

「一菓喜心」を大切に菓子づくり

明正堂は、昭和5年創業で、80年以上続く和菓子店です。平成23年、現在の場所に、3代目が店を構え、お菓子の開発・製造・販売を通して「一つひとつの菓子づくり」に喜びの心をこめて」という「一菓喜心」を大切に日々取り組んでいます。

初代より代々受け継いだ伝統と次代の創造を融合させ、お客さまにお喜ばしいだけのお菓子づくりを進めています。グランプリを受賞した「丹波栗」は理念を体現したお菓子です。

丹波栗を楽しんで

「丹波栗」は、丹波栗を使用した伝統的などら焼き。丹波大納言小豆のあんの上に、栗・栗のペーストを乗せ最後にバタークリームを加えています。和菓子にバタークリームを加えて、うまみをだしたことが評価されました。生地は口溶けにこだわり、一枚一枚丁寧に焼き上げました。それぞれの素材やこだわりが奏でるハーモニー。お召し上がりいただく楽しいひと時が、満足と喜びの笑顔であふれることを願っていました。

素材を生かすお菓子

お菓子づくりで大切にしているのは、素材を生かすことです。できる

限り、素材のうまみをダイレクトに味わっていただけるようにしています。特に地元素材にこだわったお菓子は、販売を休止することでも、当店の専大福の販売は、生産者にこだわった本郷専が大福として使える期間だけです。

一方で生産者から相談を受け、お菓子を開発することもあります。三年前、情熱的な生産者から、白小豆を生産するにあたり、商品開発依頼を受けました。白小豆の素材が生きるよう「きんつば」に商品化。丹波を代表する、丹波大納言小豆を使用したきんつばと白小豆を使用したきんつばを紅白セットにして販売しています。そのほかにも、丹波市のおいしいものを知ってもらえる商品をそろえています。

新たなピュラーをつくる

明正堂では、伝統を継承しつつ、次世代のピュラーになるようなお菓子をつくりたいと思っています。丹波市には、素晴らしい素材や生産者が豊富です。両者との出会いを大切に丹波の良さを伝えられるようなお菓子が理想です。和菓子職人として受け継いできた確かな技術を生かし、お客さまに喜びいただけるお菓子づくりを続けます。

