

京の銘菓・老舗 17

選び抜いた極上の材料、手間暇を惜しまぬ手仕事、安心・安全への心配り。初代の真摯な姿勢を受け継ぐ笹屋昌園のモットーは「誠実職人主義」。そのこだわりで満ちた京菓子への熱き想いをお聞きました。



極み

庭の石



白いわらび

されますが、笹屋昌園ではあくまでも安心・安全を最重視しています。

初代が作り出した代表菓子の『庭の石』に続いて、2代目の中西昭三郎氏が考案した『微笑餅』があります。これは妙心寺の故事から銘を得た名品で、昭和43(1968)年に開催

された第17回全国菓子博覧会で受賞されています。きな粉をたっぷりまぶし、きびと黒ゴマ、蜂蜜を練り込んだ求肥のお餅です。そして現在、最も人気を博している『極み』は、4代目の中西章斗氏の手による究極の本わらび餅といえます。楽天市場ランキング(スイーツ・和菓子・わらび餅部門)で通算353回も1位を獲得している極上品です。

最近では、新ブランド『凛旬菓』も、旬の粒よりの果物を使った新感覚のわらび餅として女性を中心に圧倒的な支持を得る他、新時代へ向け伝統から革新への様々な展開を予定されています。

最近では、新ブランド『凛旬菓』も、旬の



粒よりの果物を使った新感覚のわらび餅として女性を中心に圧倒的な支持を得る他、新時代へ向け伝統から革新への様々な展開を予定されています。

京菓子 笹屋昌園

京都市右京区谷口園町3-11

TEL 075-461-0338

営業時間 10:00~18:00

定休日 火曜日

「店主は和菓子屋であるよりも和菓子職人であるべき」という初代の真摯な姿勢を受け継ぐ笹屋昌園のモットーは「誠実職人主義」。素材は南九州産の最高級「本わらび粉」、葛は吉野の最高ブランド「森野」、餡は丹波地方で収穫の「丹波大納言小豆」や岡山県産の「備中白小豆」を厳選。更に「手作り」にこだわり続けます。たとえば、本わらび餅『極み』は京菓子職人による「本練」です。それは、機械では生み出せない極上の風味が得られるからで、餡も完全自家製です。粒餡は手洗い後、伝導性の良い銅鍋で3日間、こし餡は2日間かけて炊き上げます。

「このように全てが自社製のため、品質表示欄が販売者でなく、製造者となっているわけです」と白杉店長は妥協のない指針を語ります。また、京菓子は色味も重視

