

京の門前菓子

6

全国に3万社以上ある稻荷神社の総本宮である伏見稻荷大社。商売繁昌の御利益があることでも知られ、多くの人々が参拝に訪れます。今回、伏見稻荷大社の門前で、名物菓子「稻荷煎餅」を販売している総本家 宝玉堂さんにお話を伺いました。



焼けば焼く分だけ売れるほど 評判となつた稻荷煎餅

もともと岐阜県で、味噌煎餅を焼いて商売していた初代は、味の追求に余念がなく、よりよい味の味噌を探し続けていました。そこで、味がぐくなく、ほんのりとした甘さをもつ京都の白味噌を見つけます。煎餅との相性もよかったです。当時は流通があり発達していなかったため、岐阜まで取り寄せるのは難しく、初代は悩んだ末に、京都に移り住むことを決意しました。

当初は、東福寺の門前で「賀茂川煎餅」という名前の味噌煎餅を販売しておりましたが、昭和9(1934)年に開催された優良國産品鑑査會で名誉金杯をもらったことをきっかけに、伏見稻荷大社の門前で店をもってはどうかという話をいただきました。それが当店のはじまりです。

初代が味噌煎餅を「稻荷煎餅」と名づけ販売したところ、伏見稻荷大社への参拝客をはじめとした、多くの方にご好評いただき、大きな評判を呼びました。煎餅を焼けば焼く分だけ売れるという日々が続き、補充するために、一度店を閉めて焼いていたほどで、お客様の中には、来店するなり「全部くれ」と、在庫も含めて店の煎餅を全て買っていかれた方もいらっしゃいます。

多くのお客様に好評いただいた「稻荷煎餅」は、いつしか、伏見稻荷大社の門前名物としてご愛顧いただけるようになりました。

受け継がれた味を より多くの人に届けたい

総本家 宝玉堂は現在三代目ですが、「稻荷煎餅」の味、そして、白味噌、ごま、砂糖、小麦粉、卵を混ぜて焼く、という製法は初代から変わっておりません。しかし、素材にはこだわっており、生地に使う粉は厳選した小麦粉を使用し、要となる白味噌も、料亭で使われる上等なものを使用しております。それらを当店独自の配合で生地にし、1枚1枚に心をこめて、手焼きで焼き上げております。

皆さんにご愛顧いただき、また、伏見稻荷大社の門前名物としての誉れもいただいた「稻荷煎餅」の愛されてきた味を受け継ぎ、より多くの方、さまざまな世代に知つてもらいたいと考えております。しかし何よりも、当店の稻荷煎餅を「美味しい」と言ってくださる方のために、今後も変わらない味を皆さんにお届けしたいと思います。



総本家 宝玉堂

京都市伏見区深草一ノ坪町27-7

TEL 075-641-1141

営業時間 7:30～19:00 無休

