



山川菓子舗

電話 0254-22-5500

住所 新潟県新発田市大手町 2-6-2

画像出典 <https://shibata-info.jp> (しばた観光ガイド)

山川菓子店さんの 新発田の街を知って もらう工夫とは!?

山川菓子店さんは新発田の街を知ってもらうために、ある工夫をしている。それは、「新発田でしか取れない、旬なものを使っている。」ということです。

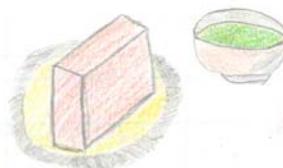
例えば、笹団子に使われている新発田の笹や、いちじくかんに使われている新発田産のいちじくジャムなど、新発田の旬なものを使っているのです。

よって、山川菓子店さんは、新発田の伝統を魅力にして、新発田のおいしさを作っている所に、私は「すごい」と思いました。



山川菓子店さんがおすすめる和菓子は、「笹だんご」と、「無花果かん」です。とくに、無花果かんの原料となる無花果は、朝、採ったばかりの地元産の物を使用しているため、とても美しい色になり、着色料を使わなくても、自然の色がとてもきれいに出来ます。それに、朝、採ったばかりの無花果はその日のうちに、ジャムにしているのので、自然な味が出て、甘さもでるので子どもから、大人までおいしく味わうことができます。

ぜひ山川菓子店さんの和菓子を食べてみてください。





山川菓子店さんには、とても美味しい和菓子があります。材料もいい物を使い、食感や味を大事にしながら、和菓子を一つ一つ大事に作っています。

例えば「くるみゆべし」は、もちもちの生地を使っている和菓子です。味と香りの強い、貴重な和ぐるみと、歯ごたえの良い洋ぐるみを混ぜ合わせています。白双糖でほんのり甘くした餅粉と「黒須きなこ」が入っています。そのため、味と食感のどちらも楽しめます。



山川菓子店さんは質の良い材料や旬の物を作っています。

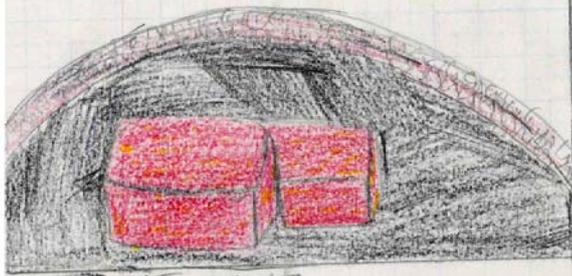
「無花果かん」は旬の時期にわずか3週間の中に朝採でいちじくを取り1年間分の無花果かんを作るための良質のジャムを作っています。

朝、採った地元産を洗い、1個ずつ皮を剥いて作っています。固める寒天も、上質な物です。



質の良い材料を使っている山川菓子舗

無花果かん



笹団子

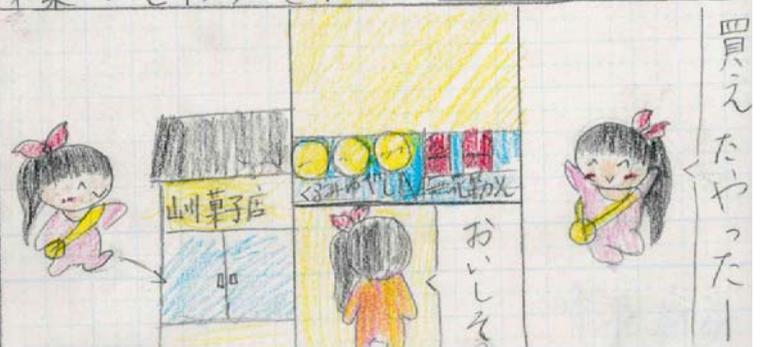


山川菓子店さんは調味料で味をごまかさずに和菓子を作っています。例え、いちじくかんは、朝採りたばかりの新発田産の...



ささんにんごは、地元産の生のよもぎから新芽のやわらかいところだけ分けまします。皮が黒く、ぽく見えるほどたっぷりほり込みます。

山川菓子店さんは、自然の味を使って和菓子を作っています。



山川さんの味を変えてない理由

山川菓子店さんは、一年中、味を変えていない。
 なぜなら、昔の味が好きな人がいるからだ。
 つまり山川菓子店さんは、お客さまを大事にしている。

無花果の和菓子ができたのは？

新発田には、なぜ無花果を使った和菓子がたくさんあるのでしょうか？それは、新発田大火後、新発田市の緑が無くなったため、市役所で無花果を植えたことがきっかけになっているそうです。

