

老舗ながらモダンな
佇まいがステキなのじゃ



出世気運高まる!? 浜松の新銘菓

老舗が作る家康公ゆかりの 新感覚もなか

御菓子司 杉野屋



浜松出世もなかは三ヶ日みかん、浜納豆、浜名湖海苔味の三種類をラインアップしているのじゃ。館は入っておらず、もなか生地とクッキーを合わせた新食感の仕上がりにゃ。やみつきになるの〜。

浜松出世もなかに使われる素材はこの三種



三ヶ日みかん
浜名湖を臨む三ヶ日町で生産されている温州みかんが「三ヶ日みかん」。明治時代にはすでに全国に名が広がっていたという、浜松の名産品。



浜納豆
家康公の時代から浜松に伝わる伝統食品。大豆を発酵させた食品だがネバつきはなく、深いコクと塩気で調味料としても使える健康食品。



浜名湖海苔
浜名湖海苔の養殖は徳川幕府11代将軍家康公の時代から続く伝統事業。鮮やかな色味と特有の磯の香り、なめらかな舌触りが特徴。

浜松市街からほど近くに佇む、落ち着いた雰囲気のと菓子店「杉野屋」。1937年の創業から地域に根差した和菓子店として技術を受け継いできた同店だが、三代目店主・杉野仁志さんにより、近年新たな挑戦に着手した。それが、浜松市が打ち出す「出世旅プロジェクト」の一環である「出世土産」製造・販売への参画だ。

出世土産とは、徳川家康公が浜松城を足掛かりとして出世街道を駆け上がったことにちなみ、浜松市に満ちる出世運を家庭や職場におすそ分けしていただくという縁起のいいお土産物。「浜松の魅力を全国に広げる一助になれば」と開発を進めた仁志さんだが、さまざまな苦労があったそう。「浜松のおみやげといえばウナギやシラスが有名ですが、水分の多い素材は日持ちしませんが、お土産という性質上ある程度の日持ちはさせなければならぬため、候補から外しました。そして着目したのが、家康公が好んで食べたという浜納豆。そして、浜松名産の三ヶ日みかんと浜名湖海苔です」。和菓子の素材としては意外なチョイスだが、浜納



店内のお菓子はすべて、職人による手作りじゃ。こだわりの食材と熟練の職人技が合わさり、目にも楽しく、深い味わいのお菓子が出来る上がるのじゃな。

顔の見える対面販売で、手作りの菓子の魅力を伝えていきたいというのが店主の願いじゃ。杉野屋では季節ごとに多様なお菓子が迎えてくれる。ぜひ店頭で選んで欲しいのじゃ。



株式会社 杉野屋

浜松市中区浅田町158-2
TEL.053-454-5087
休/月曜日
<http://www.suginoya1937.jp/>

豆とみかんはペースト状にして生地に練りこみ、浜名湖海苔はもなかにまぶすことで、口に含んだ際に香りが広がる風味豊かな味わいとなっている。

浜松出世もなかおよび同店の商品は、対面での販売にこだわりの、店舗と浜松駅前の遠鉄百貨店のみでの取り扱いとなる。当店の和菓子はお土産や贈り物として、若い女性の方にお買い求めいただくことが多いです。手土産はお贈りする方のセンスが問われますので、味だけでなく見た目やパッケージにもこだわっていきなさいです。

家康公の愛した浜松の風土が口中に広がるかのような新感覚の和菓子、出世もなか。新たな浜松土産として、活用してみたいはいかがだろうか。