

江戸野菜

寺島なす羊かん

東京スカイツリーで賑わう墨田区の白鬚神社辺りは、鎌倉期の寺院により寺島と呼ばれていました。江戸時代に、周辺に幕府直轄の御前栽培が
でき、そこで栽培されていたなすが、「寺島なす」の起源と思われます。

寺島なすは小ぶりで味も良く、人々に愛され賞賛されてきました。

関東大震災で畑が無くなり、一時姿を消しましたが寺島なすの復活を願う方達の努力の元、再び収穫に成功、その味の良さから江戸野菜の代表格の呼び名もあります。その寺島なすで自家製・角煮甘露煮を作り、良質の小豆本練り羊かんと混合させました。小豆の味・なすのトロ味・味を整える為に江戸味噌も少々加えて他にはない独特の味の羊かんに仕上がりました。なすには多くの栄養素も含まれております。お茶などと共にゆったりとした時間の中でご賞味下さい。

なるべくそのままを使いたく、果肉の他に皮・種等も入っていますが充分に軟らかく煮上げてますので、心配は要りません。

材料・賞味期限：別紙記載

製造：菓子遍路 一哲（酒井哲治）

東京都墨田区東向島 4-29-6 電話 03-6657-2896

※歴史的背景は高木新太郎先生より頂戴致しました

オリジンナルどら焼き

当店のどら焼きは砂糖を煮詰めて卵白と混ぜ合わせた別立て製「イタリアン・メレンゲ」で焼き上げています。

キメ細かな・かすてらのような食感、口溶けも良く、多くの方々にご好評を頂いております。

◎素な(素朴な)どら焼き・オリジナル皮に自家製のじっくり煮上げた軟らかいつぶ餡(北海道小豆)をサンドしてあります。

◎緑茶こし生どら・素などら焼き皮に低脂肪クリームと白餡、緑茶でなめらかで味わい深い餡がサンドされています

◎黒糖どら焼き・皮と餡に沖縄産の黒糖を入れた風味豊かなどら焼きです。

◎栗どら焼き・自慢のつぶ餡の中に栗をたっぷり加えてあります。その他、毎月その月の旬の素材を取り入れたどら焼きもご用意しております。

※開封後はなるべく早めにお召し上がり下さい。

菓子遍路 一哲 電話03・6657・2962