

今月の Vol.123
 気になるスイーツ

御菓子司 庵月

●店舗紹介
 創業は、1868年。
 伊藤博文公ゆかりの料亭、神戸相生町常磐花壇の一党として、「常磐堂」の屋号で高級和菓子の製造を担ったのが始まりです。戦後、大阪に進出し「庵月」という店名になってからも、全国美味店大会で優勝するなど、数々の栄えある賞を受賞してきました。



お店で餡に仕立てているのですが、こし餡と粒餡とでも産地を変えているという入念ぶりです。さらに、蕎麦薯蕷餡頭などに使用するそば粉や芋粉なども粉で仕入れるのではなく、厳選した素材を仕入れて別挽きするということこだわりようです。
 良質の素材と、先代から丁寧に守り継いでできている和菓子職人の高い技術が織りなす最高傑作は、ご贈答にも最適。チョコを使用したバレンタイン向け商品も発売されるとのことなので、そちらもお楽しみに。



甘味紹介

ようかん
 花まめ羊羹

半棹(ハーフサイズ) 2,160円

自家製造で甘露煮にした大粒の花いんげん豆と極上の栗を羊羹に封じ込め、丁寧に蒸し上げた、春夏限定(2~9月)の蒸し羊羹です。一口頬張ると、ほんのり甘く、上品で豊かな風味が広がります。



そばしょうようまんじゅう

蕎麦薯蕷饅頭 1個 345円

北海道産大納言と特注の白双糖(通称：ザラメ糖)で作った粒餡を、大和産の薯蕷芋(自然薯)と山形県尾花沢産のそば粉を用いた皮で包み、蒸し上げています。上質のそば粉を使用しているので一般的な上用饅頭よりもふんわりもっちりとした食感です。



庵月最中 1個 248円

蕎麦薯蕷饅頭同様、甘味はザラメ糖のみの自家製粒餡を、もちっとやわらかい求肥で包んでから最中生地ではさんだ看板商品です。甘さ控えめで、つつい手がのびてしまう美味しさです。



日本橋支店お取引先

有限会社
 あんげつどう
 庵月堂

取締役社長
 相田 耕二様

御菓子司 庵月

大阪市中央区東心斎橋2-8-29
 TEL 06-6211-0221
 営業時間/平日 10:00 ~ 20:00
 祝日/ 10:00 ~ 18:00
 定休日/日曜
 大阪メトロ御堂筋線・長堀鶴見緑地線心斎橋駅
 ⑥出口より徒歩約6分



Instagramはこちら▶



せんだぎをご提示いただき2,000円以上お買い上げの方に
 料金から10%割引させていただきます

Vol.123
 クーポン
 せんだぎ
 24年2月29日まで