

地元の御大師様にあやかり考案、その名をいただくおまんじゅう。

銘菓砂町大師

1個179円(税込)／10個入1,995円(税込)

亀屋三好堂 店舗ガイド P.32 F2

関東四大師のひとつ、持宝院大師のご住職からも助言を得て、地元を代表する味にすべく考案されたまんじゅうです。生地の中には、栗と鳴門金時、白餡でできた、ほっこり甘い栗きんとん餡。厄除の意味を込めた黒ゴマとニッキも香りを添えています。

古き良き東京下町の風情を残す砂町銀座商店街。その中央に位置する昔ながらの和菓子屋です。桜餅など四季折々の生菓子を中心に、その種類は実に多彩。ご主人と息子さんが作り、奥様が販売する、家庭的なお店です。



瑞々しさが際立つ粒餡の絶妙な食感と風味。

きんつば

5個入577円(税込)／10個入1,155円(税込)

深川華 店舗ガイド P.34 B4

粒餡の瑞々しさが際立つきんつばです。寒天が少なく、皮を丁寧に切り揃えるため、大量生産は不可能。その名の由来である表面の金罫模様にも細かい手仕事も施されています。もちろん小豆などすべてが吟味された食材であるからこそ、美味しさにも差が出るのです。

約150年前から深川不動堂の門前に暖簾を掲げる、江戸駄菓子屋の老舗です。北海道の特上小豆を用いたきんつばは売切れ御免の人気商品。果物などを模した見事な飴細工や種類豊富なせんべいにも定評があります。



皮はほわっと、中はひやっと。軽い食感の革新的などら焼。

冷たいどら焼

1個155円(税込)／12個入2,070円(税込)

菓子工房 福どら 店舗ガイド P.33 A12

冷蔵庫で冷やして食べる、口当たりの軽い新感覚のどら焼です。冷たいのに皮はしっとり、中もなめらか。その最大の秘密は皮にあり、洋風にアレンジされた生地が独自のどら焼の世界を作り出しています。具材も餡をはじめすべて手作り。生どらなど6種があります。

冷たいどら焼は、和菓子屋に生まれたご主人が長年温めてきたアイディア。焼きたてが売りのどら焼が多い中で、独自の味を6年前から展開。その革新的な味は、常温タイプの大納言などと共に下町に新しい風を吹かせています。



ゴマが好きでひらめいた二代目が生んだ名物大福。

ごま大福

1個130円(税込)

御菓子司 双葉 店舗ガイド P.33 A9

今年77歳のご主人が、熟練の技でひとつひとつ手作りする大福です。白ゴマを丁寧に煎ってから、すり鉢ですって餅に練り込んでいます。なめらかでいて、もちりと粘りのある食感。口の中に広がるごまの風味と、北海道産の小豆で作るこし餡の甘さが、やさしく溶け合います。

深川江戸資料館近く。見学の後、生菓子のお土産を買うのにおすすめです。「ゴマは滋養栄養に富んでいるし、和菓子は健康志向」と店主。ごま大福は、ご近所の3時のお茶菓子の定番。朝10時過ぎには店頭に並びます。





素朴な風味が凝縮された
大正時代から続く銘菓。

元祖あげまん

1個200円(税込)／10個籠入2,500円(税込)

宮月堂

店舗ガイド P.34 B 7

自家製の餡は、厳選された北海道十勝産の小豆を使用し2日間かけて製造。そのこし餡でできたまんじゅうに衣をつけ、上質のごま油で揚げた味は、なん

ともさっぱりとした口当たりです。時代を超えて愛される理由が納得できる、風味豊かな銘菓です。

大正12年に深川不動尊のお土産として作ったのがその始まり。以来、あげまん一筋に商いを続ける宮月堂は、頑固なまでの心意気を感じられる老舗です。あげまんは揚げたてはもちろん、冷めても美味しくいただけます。



深川の味、アサリを模した
遊び心たっぷりの和菓子。

江戸風味 深川あさり餅

1袋10個入630円(税込)

森下伊勢屋

店舗ガイド P.33 A B

深川井にちなみ、みそ餡を求肥でくろみ、きな粉をまぶした、素朴でさっぱりした甘さの菓子。アサリの貝殻を模したパッケージや、潮干狩りのような網袋

が興を添えています。すべて手作りで数量限定のため予約するのが確実、また地方発送も可能です。

森下駅のすぐそばにある、約60年の歴史を誇る老舗です。おはぎやいなりずしなど昔ながらの味を残しながら、のらくろ焼など当地の特色を生かした新しい味も並びます。和菓子は常時20種類ほど揃い、甘味喫茶も併設。



さっぱりした甘さが後を引く、
売り切れ御免のしお大福。

しお大福

1個140円(税込)／8個入1,290円(税込)

よしだや餅菓子店

店舗ガイド P.33 A 11

かつて木場の材木問屋の職人衆から愛されたしお大福。甘さの中に塩の利いた粒餡と、もち米特有の柔らかさと甘みのある生地が織りなす、さっぱり

した味加減が絶妙です。みやこがねというもち米の品種100%にこだわり、保存料などを一切使っていないため、賞味期限は当日限りです。

大正6年の創業以来、地元民に親しまれてきた老舗和菓子店。現在、都内を中心に6店舗あり(但し新宿店は改築のため平成20年12月中旬オープン予定)、しお大福は全店舗合わせて1日に300個だけの限定品。団子も定番の人気商品です。

