

米 伊勢屋 通信



その日の朝、ひとつ、ひとつ、ていねいに...



伊勢屋 リニューアル!!

昭和十年に初代が小田原本町にお店を構えた頃は、目の前にチンチン電車が通り、まだまだ漁業も盛んで、漁業関係者の方に和菓子を販売する為に開業したそうです。戦争もありましたが、戦後繁華街や映画館が近隣にできて大変賑わっていました。以前の店舗はその様な中建てられ四十年近く経ちました。私もまだ小学生で沢山の思い出があります。

最近では、近隣もかつての賑わいがなくなってしまうましたが、海もお城も近く、魅力的なお店や場所も沢山あります。伊勢屋本店もこの度リニューアルして、明るく見やすくなり、お買物を楽しんで頂けると思います。小田原を盛り上げる一助になればとの願いもあるので、是非一度お立ち寄りください！



職人メモ

リニューアル記念 特別編

伊勢屋の名物 豆大福

ができるまで



動画は公式サイトトップページで公開中!

其の一 蒸す 北海道産の赤えんどう豆、厳選した良質な国産のもち米を蒸します。もちにはもち粉や求肥はいっさい使用せず、百パーセントもち米にこだわっています。

其の二 煮る 北海道産のあずきと砂糖を煮て粒あんをつくります。創業時からなにもつくり方は変わっていません。素材本来のおいしさを出すためにさっぱりとした甘さに仕上げます。

其の三 搗く ふかしたもち米を搗いていきます。あんともちには、沖縄の海水でできた「ぬちまーす」塩を使用しています。ミネラルが豊富な塩でその含有量は世界一です。

其の四 包む 赤えんどう豆を混ぜたもちで、あんをつつみます。熟練の職人が丁寧につつまます。形を整えて、伊勢屋の「豆大福」の完成です。



こんな食べ方もおすすめ

焼豆大福



本物のお餅から製造しているので、どうしても固くなってしまいます。そんな時はトースターなどで少し焼いて頂くと、また違ったお味をお楽しみいただけます。お好みでバターを付けても美味しいですよ。

季節のおすすめ太福



冬～春「いちご大福」冬の一番人気! 2Lサイズの苺をつぶあんとお餅で手包みいたしました。

夏～秋「シャインマスカット大福」シャインマスカットを丸々一粒! 柔らかい求肥の大福です。

秋～冬「安納芋大福」種子島産の熟成させた安納芋を使ったあんをお餅で手包みいたしました。

