

10月

明石屋菓子だより

# 今が旬の「新薯軽羹」を！

今が旬の「新薯軽羹(しんいもかるかん)」を味わいませんか。明石屋では毎年10月、「五穀豊穣祭」を開催しています。爽りの季節を迎え、自然の恵みに感謝し、秋に彩られた和菓子菓子を楽しみながら、来年も豊作であることを願いましょう。五穀豊穣祭の期間は10月11日(金)～20日(日)です。

明石屋

「軽羹(かるかん)」は秋の季語  
今年も「新薯軽羹はじまる」の声

軽羹は、原材料に自然薯(じねんじょ)「山芋」をふんわりと熱心なところを評価だんに使った蒸し菓子。空気をたっぷり含んで蒸されるため、ふんわりとやわらかく、饅頭などの他の和菓子に比べても際立って白いのが特徴です。その優しい姿からは想像つかないほどの、しっかりと「コク」のあるうまみが口中に広がります。

明石屋の軽羹の歴史は、安政元年(1854年)、薩摩藩主島津斉彬公が江戸で製菓を業としていた播州明石の人、八島六兵衛を郷里の薩摩に招き入れたこと



▲国内で唯一「伝統和菓子職【蒸菓子】軽羹」の称号(全国和菓子協会認定)を持つ明石屋製造部部長(工場長)の白井秀秋さん

### 軽羹の朝は早い

明石屋の南栄工場は朝5時から軽羹の製造ラインが始動します。通常は朝と昼の2便配送体制で、朝の開店時には作りたての軽羹、軽羹饅頭が店頭並びます。お盆や年末年始などは出荷数が通常の何倍にも増えるため、製造ラインはフル稼働しています。

### 朝かるセット

AKASHIYA el mundo (中町)では、「焼き軽羹+コーヒ」をお得な朝かるセットとして提供しています(9時～11時)。こんがり焼き目を付けた香ばしい軽羹ととろけるバターが絡み合い、格別なおいしさです。

「お客さまの中には、オーブントースターで軽く焼き目を付けた上で、バターじょうゆやチョコドリップを付けて楽しめる方もいるようです」と白井さん。

### 秋の实りに感謝する「五穀豊穣祭」

工場長の白井さんによる「秋が一番食べ物が豊かな実りがあるように」といふなる季節なので、秋の願いが込められている味覚を築きむために社内での収穫祭を行っています。収穫祭を行っていきりにも当てる言葉になりました。それが変化を遂げて、地球温暖化などの気候変動や、今では、年に3回行動で菓子原料となる農作物の生産地も変化していつとして定着しています。五穀とは時代や地域で種類が変わることもあり、「古事記」では、米、麦、アワ、大豆、小豆の5種類を、「日本書紀」では米、麦、アワ、ヒエ、豆を五穀として記しています。

五穀豊穣には、穀物の実わけですね。

### 自然薯(じねんじょ)

軽羹は、選び抜いた「自然薯」「米粉」「砂糖」という自然の原料だけを用いて作り上げています。自然薯を生地に加えることで味に広がりが出るように、米粉、砂糖との自然薯の相性はとても素晴らしいものがあります。



### 新米

明石屋の「軽羹」は自然薯の持つ豊かな風味を、米粉が十二分に引き出してくれるよう工夫されたものです。しっかりと口当たりは全国有数の米どころから届けられる良質の新米と自然薯の特長を生かし続けてきた明石屋の歴史の味だといえるでしょう。



### 軽羹饅頭(まんじゅう)

軽羹饅頭の登場は軽羹からずいぶん後のこととなりますが、古くは斉彬公が少将の頃に召し上がったという記録もあるようです。気品ある味わいの軽羹で上質なこし餡を包み、まあるく、愛らしく、親しみやすい新たな甘味の世界を広げました。



### 公式アプリについて

明石屋公式アプリをダウンロードして、お得な限定クーポン、季節限定商品や新商品情報をいち早く手に入れませんか。アプリ会員登録提示で、購入ごとにポイントもたまります。



うまみがぎっしり!



### 栗

熊本県産の和栗を使った季節限定の「栗大福」や「栗きんとん」を召し上がれ。



### 芋

甘さで人気の県内産のサツマイモ、紅はるかを使った「芋ようかん」も季節限定です。



### 小豆

北海道産小豆を使った上質な餡が、和菓子の味のまとめ役です。

## 明石屋 五穀豊穣祭

10月11日[金] - 20日[日]

令和六年 二十四節気 寒露



### 実りの季節

自然の恵みに感謝し、明年も豊作を願う

じねんじょもち  
**自然薯餅** 新商品

香り立つ、黒胡麻の風味。3個入 486円(税込)

**栗餅** 季節限定

実りの秋を味わう。3個入 486円(税込)

**栗大福** 季節限定

栗と上質餡の三重奏。1個 324円(税込)

**芋ようかん** 季節限定

大自然の甘さたっぷり。2個入 324円(税込)

**シュークリーム** 特別頒布品

エルムンド特製カスタードクリームがたっぷり。1個 120円(税込)

**どらやき** 特別頒布品

美しく焼き上げた生地で大納言小豆をはさみました。1個 120円(税込)

**厄除招福祈願 赤飯を進呈**

期間中、五穀豊穣祭開催店舗でお菓子を2,160円以上ご購入いただきますと、「厄除招福祈願赤飯」を進呈いたします。  
※期間中毎日、各店舗先着300名様とさせていただきます。  
※写真はイメージです。

五穀豊穣祭 開催店舗 (9:00~18:00)

本店/鹿児島市金生町4番16号 電話 099-226-0431(代)  
中央店 鴨池店 谷山店 玉里店 中山店 吉野店 松元店 薬師店

☎ 0570-020-431 ※(9:00~17:00) https://www.akashiya.co.jp  
※ナビダイヤル/携帯電話からは無料通話・定額通話等の対象外です。



じねんじょ元祖  
**明石屋**

