

菓匠しげた

ちょうぶくちゃんです。
横浜市中区長者町7・8・9丁目の
素敵な場所を訪れて紹介します。



営業時間 10:00~19:00
定休日 1月1日のみ TEL 045-261-0634



創業明治5年の和菓子専門店
菓匠しげたをご紹介します。

この地に100年以上あるなんてすごいですね！
このあたりは昔、お菓子問屋さんのまち
だったそうです。

100年以上続くこのお店の中でも一番古いお菓子は「翁飴」です。

徳川時代に身体を丈夫にする薬として用いられていた水飴を扱いやすくするために創製したものが翁飴です。この手法を初代、長吉さんが取り入れて、研究の末独特な翁飴を作ったということです。

こちらの建物の裏には近年まで、第二次世界大戦時、このあたりが焼け野原になった時に一つだけ残った蔵がありました。

諸事情で取り壊されてしまったのですが、なんととも趣のある蔵でした。

この地ではよき古き歴史に触れることができます。



そして、こちらのお店でいつも楽しみなのは、季節ごとのオリジナル和菓子。

日本には四季があり、その四季と一緒に和菓子も楽しんでほしいというお店の創意工夫が伝わってきます。今回は、訪れたときは甘夏大福が季節の和菓子でした。



こちらの一番人気は20年続いている「太郎まんじゅう」おふくろの味を意識して、味噌味だそうです。お手軽なお値段で、手に取りやすいです。

いつもお店に行くと、お茶と試食を出していただけます。今回は翁飴もいただきました。

和菓子は日持ちしないというふうに思われがちですが、中には1ヶ月の賞味期限のものもあります。各種詰め合わせや、お誕生餅、お赤飯も承っているそうです。



店頭にはずらりと並んだ色とりどりのお菓子。

どれにしようか悩んでしまいますね。

横浜駅ジョイナスや、京急上大岡店にも店舗を持つしげたさん。

長者町に本店があることを意外にご存知ない方も多いとか。

和菓子は「生物」との信念を持ち、作りたてをお届けするよう毎朝早くからお菓子作りに取り組んでいるそうです。

ぜひ、100年以上続いた歴史に思いをはせながら、長者町本店の菓匠しげたで、こだわりの味を堪能してみませんか？

ホームページ <http://shigeta-1872.shop-pro.jp>

