

# 春を知らせる

あんこライターかがたにさん  おすすめ!  
 シティライフグルメ Instagram更新中  citylife\_gourmet



3月1日～4日限定販売のひな祭りの祝い菓子「引千切(ひうちぎり)」は、よもぎ入りの外部製。上には紅白のきんとんをあしらっている。各140円。



「この辺りは旧暦でお祝いする方も多いので」と練り切り製の「男雛(おびな)」と「女雛(めびな)」は3月いっぱいまでの販売。各324円。

## 美吉堂本舗

〈みよしどうほんぽ〉  
 神戸市灘区水道筋3-2  
 営/9時～18時半  
 不定休  
 ☎078-861-5495  
 Instagram@miyoshidou.honpo



子どもからも慕われる  
 下町商店街の  
 愛され和菓子店

通りすがりに買いたくなる、目を惹かせるお菓子が揃う店。小さな子どもが祖父母との買い物中にせがむ姿も。もちろん見た目だけでなく、北海道産小豆を商品ごとに炊き分ける自家製餡や生の山の芋を使う薯蕷饅頭や練り切りなど、シンプルなおいしさも愛される理由。

こはく  
 西宮市南越木岩町15-12  
 営/10時～19時  
 月曜定休(祝日の場合は営業)  
 ☎0798-71-5889



一見、地味。でも実は手間暇がかかった繊細な味わいでリピーターの多い「葛やき」。ぶにゅ、と菓子切りを押し返す弾力がありつつ、口の中に入れてやさしくとろける逸品。1個248円。



キニートな大福から  
 燻し銀のお茶菓子まで  
 知るほどに好きになる

丁寧な手仕事と素材の良さが感じられる苦楽園口の人気店。こちらのとっておきは「いちご大福」。洋菓子用の透明なケースに1個ずつ入って並んでいる様子もスノードームのような可愛さ。11月後半から5月中旬のロングシーズンの中でも、特に春の盛りは格別。近くの公園で桜を愛でながら、かぶりといきたい。



福岡県産あまおうDXとクセのない滑らかな自家製白餡を、卵白の入った雪平(せつぺい)というふわふわのお餅で包んでいる。断面を見ての通り、飲み物いらずのジューシーな果実感は唯一無二。1個453円。



創業当時から技法を変えずに作り続けている「天津知羊羹(でっちようかん)」。甘さ控えめな餡を竹の皮で包み蒸した風味は、甘いものが苦手だった方がリピートするほど。一箱454円。



阿波和三盆糖を光琳菊と梅の花に模ったお菓子。「春忘」の菓銘は菅原道真の歌から。単色ではない意匠も珍しく、一度見たらまさに忘れられない春の愛らしさ。一箱756円。

## 虎屋吉末

〈とらやよしすえ〉  
 神戸市東灘区御影本町4-1-1  
 営/9時～18時  
 日曜定休  
 ☎078-851-2444  
 http://www.toraya1801.com/



## 今昔物語 酒蔵のまちの老舗の 樽形煎餅に端を発す

江戸時代に廻船問屋を経て、灘みやげとなる和菓子店を1801年に創業。以来、六甲山の伏流水で炊く自家製餡にこだわった菓子づくりを続ける名店。伝統を守るだけでなく、時代のニーズに応えた新しい味にも挑戦する姿勢が、より良い素材との出会いを引き寄せている。



8代目の主人が惚れ込んだ神戸西区のおちおち使用のいちご餡を挟んだ「虎虎・莓あん」194円。ベースは白餡なのに、この色!いちごの量は推して知るべし。芳醇ないちご餡の風味が通り過ぎた後、締めにとろけの皮がふわわりと香る時間差攻撃が絶妙。

## 神戸の製餡所おすすめ!

### 松原製餡所

神戸市中央区日暮通2-2-8  
 営/8時～17時  
 土日定休  
 ☎078-221-2707



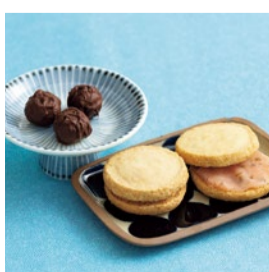
ここでも買えます!

素材感を大切にパン店。無類の餡好きな店主は、「糖度が低めで、小豆の香りが引き立つ餡に感服した」と松原製餡所を採用。生地との合わせの違いを楽しんでほしいと、15種ほどを焼き上げる。

ブルーランジェリー レコルト  
 ロンボウ  
 神戸市中央区相生町1-1-16  
 ブルーランジェリー レコルト本店  
 神戸市兵庫区大開通7-5-16  
 ☎078-599-6436(本店)

いずれの餡も4月末までの季節限定378円(300g)で販売可能。通常店頭販売はないので、購入時は要予約。

桜餡は、しよっぱさがバターとなじむクッキーサンドに。酸味のある梅餡をあんこ玉にして、ビターチョコをかける、まるで梅酒ボンボン。



【桜餡・梅餡】  
 洋菓子との合わせで広がる餡の可能性

【よもぎ餡・いちご餡】  
 好相性の乳製品に餡の存在感あり

よもぎ餡は、餅に乗せても定番の美味しさだが、ミルクとバナナでデザートドリンクにも。兵庫産いちごを使用したいちご餡は、クリームチーズとベストマッチ。



春の餡の  
 美味しい食べ方

400種近い餡を製造販売する、昭和22年創業の松原製餡所。春の餡とそのアレンジを聞いた。

取締役  
 松原佳子  
 さん

洋菓子の町に生まれ育ったが、幼少から「断然あんこ派」。

