



【NEWS】

緑が映える季節、体調はいかがですか？

お客様から手紙が届くと嬉しいです。

はがき 封筒 絵手紙。

どうしてこういう絵が描けるのか、どこから降ってくるのだろう。と考えます。

絵は内側からの表現という感じがして置いてあると周りの雰囲気が変わります。

こちらが手紙を送る時は

切手にこだわってみたり、時々絵を描いたりしていますが、

お客様から元気をいただいた分

見てくださった方に元気を届けられるよう

心がけていきたいと思えます。

【PHOTOGRAPH】

目をリラックスさせる風景写真を掲載します。奥行きを意識しながら、奥から手前、右から左へ目を動かすと目の疲れが和らぎます。



【LOCAL】

今回はS様ご紹介くださった岡田屋さんを訪れました。
落ち着いた和の雰囲気。待っている間にお客様から声がかかります。

佐藤 慎一さん 芳江さん ご夫婦にお話をうかがいました。

原材料 製法のこだわりについて。

原材料の米・あずき・上新粉・卵は国産を使用し、餅 だんご 大福 まんじゅう だら焼き 上生菓子等 商品の8割をご自宅の工場で作っています。

和菓子に使用される粉はうるち米を原料にした粒子の粗い上新粉・粒子の細かい上粉、餅米を乾燥させた餅粉・白玉粉があります。

上新粉は歯ごたえが感じられる多くの和菓子の材料に使われています。

人気商品は 豆大福 赤飯 だんご。

あんずパイ・かぼちゃパイは和菓子屋さんが考えた新しい洋菓子かと思っていました。こちらは25年以上前からあるそうです。

どの和菓子もおいしいと食べていましたが、
原材料のえらび方や食感が考えられ
それぞれ丁寧に作られていると思いました。

[Text 山本 真里]

[SHOP DATA]

御菓子処 岡田屋
板橋区大山町6-1 OPEN 9:30~20:00
TEL 03-3956-4208
定休日 火曜日

