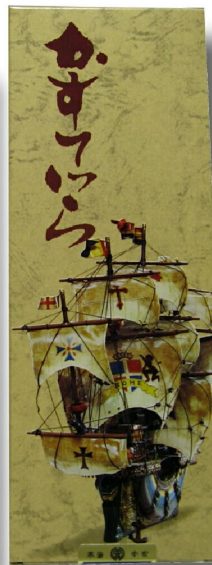




# 長崎カステラ



カステラは、今日のスペインにあたるカステイリア、カステイラなどと呼ばれた国の名前です。また、ポルトガル語でイスパニラ（スペイン）を指し、「イスパニラ人が作ったお菓子」と呼んだこと等から名前が生まれたとも言われています。

このカステラは、一六世紀に「フランシスコ・ザビエル」を初めてとした宣教師たちの手によって、長崎に伝えられたと考えられています。当時は、固いものであったというカステラは、日本人の口に合うように改良を重ねて作り出だされ、今日、「長崎カステラ」として独自の風格風味を持った、長崎を代表する和菓子となりました。当店のカステラは、厳選されたたまご、砂糖、水飴、小麦粉を原料として、あんばい良く生地を作り、木枠に流し込み、一時間かけて、一釜一釜焼き上げた後、木箱の中に入れて、一晩じっくり休ませた手作りのカステラです。しっとりとしてもちもち感のある、口あたりの良いあっさりとした風味が特徴です。また、カステラの黄色は卵黄による自然な色です。

◆ご注文頂いてからお作りする受注生産を致しております。日数がかかりますので、お早めにご連絡を頂きますようお願い致します。

# 梅寿軒 石だたみ



石だたみの道は、長崎の町の特長のひとつとされています。外国の人々からは江戸よりも道路が舗装された日本一の文化都市、また、雨降りでも白足袋の濡れぬ町などと言われ、情緒あふれる町でありました。石だたみは魚類運搬に便利なことのみならず、いろいろな意味合いを持ってできたのです。この「石だたみ」を、風味豊かな小豆の粒餡が入った最中に表現しました。

# 山の味



やま み  
時を遡ること四百余年前、天正十年（一五八二年）から、慶長五年（一六〇〇年）まで、絢爛豪華な桃山文化が花と咲き誇りました。そのシンボルともいえる桃山城の、瓦の文様である五三の桐を型押ししたお菓子を桃山と言います。「山の味」は、白餡に卵黄と餅粉を練り込んだ桃山生地を用いて、山の味・山の幸を丸ごと包み込んで焼き上げた、上品で贅沢な和菓子です。桃山文化と現代の山の恵との美味しい調和を厳選された原料と、独自の技術で作りました。