

創業天保元年、
「寒菊」「もしほ草」
本家伝統の味を守り続けて
百八十余年。
和菓子は千年以上もの歴史があり、
その地方の風土、
風習に育まれてきました。
ご進物には是非、
岩永梅寿軒の
長崎ゆかりの味をお試し下さい。



梅寿軒 寒菊



寒菊は、寛永年間（一六二四年～一六四三年）に、明国通商貿易の折に渡来したらしく、寒餅を焼いて生姜を入れた液状の砂糖を数回りんかけし、乾燥させた、甘く香ばしい生姜風味の素朴で上品な干し菓子です。
形は菊の葉とも花ともいい、表面の白さは霜が降りたところ、又は雪が積もったところを表しているといわれています。
古くは甘菊と書いてありますが、現在の「寒」の字は、材料仕込み、製造工程など、冬期に行い、寒風にて乾燥させるので、「寒」の字をとって寒菊としたそうです。

◆年に七回の仕上がりとなりますので、ご予約頂きますようお願いいたします。

もしほ草

昔、塩は、海藻をかき集めて、みずの上に乗せ、塩水を汲みかけて、その塩水を煮詰め、水分を蒸発させて作ったそうです。
この時使われる海藻（ホンダワラ等）を、「藻塩草（もしおぐさ）」と言うことから、「藻塩草」を、「もしほ草」として、求肥と昆布を使い、お菓子で表しました。
表面の砂糖で藻塩草の塩を表し、お菓子全体で波打つさざ波を表現しています。



御菓子司
岩永梅寿軒

長崎市諏訪町7番1号
電話095-822-0977