



クルミツ子 大いちょうサブレ あじさい (手前から順に)

工

ンガデザイナーというお菓子にヒントを得て作ったのがこのクルミツ子です。20年程前に当社工場に働いていた職人がそれをもとに先代と改良して誕生しました。現在、あじさい、大いちょうサブレと並んでメインの看板商品となりました。それぞれ職人たちが手作業で作っています。

クルミツ子は、キャラメルを銅鍋で絶妙な加減で焼き、特選USクルミLMPを投入します。それをクルミツ子用に改良した秘伝のサクサク生地で挟み、焼成します。完成したら1日寝かせて馴染ませてからカットしています。ポイントが生地とキャラメルに加えたハチミツで、まろやかな優しい甘さに仕上げられています。

特選USクルミLMPは、丁寧に選別してあるので、異物や夾雑物が少なく、安心して使用出来ます。クルミは栄養価も高く、キャラメルとあいまった美味しさがあり、手軽にパワー補給できる「パワーフード」としても支持されています。鎌倉の人力車夫が携帯食として欠かせないという声も聞いています。

路面店の他にも通販で注文を受け付けており、全国から注文を受ける人気商品となっています。

大いちょうサブレは、鎌倉鶴岡八幡宮のご神木である大銀杏の葉をモチーフにしたものです。厳選した卵とバターを使用し、サクツとした食感にしあげておられます。

あじさいは、ラスクにヒントを得て誕生したお菓子です。乾燥焼きさせたスポンジ生地に、スライスアーモンドとツクバ加糖練乳の入ったソースを一枚一枚手で塗り、再度焼き上げています。仕込から合わせると2日かけて手間ひまかけて作っています。



代表取締役 有井 宏太郎

1979年鎌倉市生まれ。
昭和29年10月 鎌倉にて創業。
「大いちょうサブレ」が
第20回全国菓子大博覧会副総裁賞受賞、
「クルミツ子」は
第25回神奈川県菓子コンクール最優秀賞受賞、
「あじさい」は
第22回全国菓子大博覧会名誉総裁賞受賞、
神奈川県指定銘菓となる。
平成23年1月、鎌倉市常盤に
クルミツ子専用工場設立。
平成26年で創業60周年を迎える。



クルミツ子製造工程

左：キャラメルにクルミをたっぷり投入。銅鍋で丁寧に炊き上げる。
右：サブレ生地にキャラメルクルミのフィリングを詰める。



あじさい製造工程

一枚一枚丁寧にアーモンドスライスと練乳入りのソースを塗り、じっくりと焼き上げ。



当社では、4年前にクルミツ子の包装デザインをリニューアルし、イメージキャラクターのリスをメインに、シンプルで可愛いイメージにしました。表紙写真参照。そうしたところ、お客様の年齢層も若年化し、修学旅行生や女性のお客様にも多く目に留めていただけるようになり、幅広い世代に受け入れてもらえるようになりました。また、本店限定で、クルミツ子を小箱や巾着に入れたギフト商品も発売しております。

お菓子には夢が沢山詰まっています。お客様にはその夢を、鎌倉の素晴らしい景色と共に、感謝の気持ちをお届けするのが私たちの使命です。紅谷のお菓子は歴史から人へ、人から人への想いを縁でつないでゆきます。



特選USクルミLMP
荷 姿：13.6kg、1kg×12
賞味期限：製造後365日
保存方法：冷暗所(10℃以下)

ツクバ加糖練乳
荷 姿：5kg×3袋、24.5kg×1
賞味期限：6ヶ月(5kg)、1年(24.5kg缶)
保存方法：直射日光・常温を避け常温で保存

スライスアーモンド
荷 姿：11.34kg、1kg×8
賞味期限：365日(11.34kg)、180日(1kg)
保存方法：冷暗所(10度以下)

商品のご紹介(全て税込)

- クルミツ子 ●各1個 126円 ●5個袋入 630円 ●8個箱入 1,050円 ●16個箱入 1,995円
- あじさい ●3枚箱入 473円(6枚、12枚、16枚、30枚入り有)
- 大いちょうサブレ ●6枚箱入 378円(9枚、18枚、24枚、30枚、48枚入り有)



株式会社 紅谷
八幡宮前本店
〒248-0005 神奈川県鎌倉市雪ノ下1-12-4
営業時間 / 8:00~18:00
定休日 / 年中無休
TEL / 0467-22-3492

クルミツ子専用工場(常盤店)・営業所のご紹介



常盤店
〒248-0022
神奈川県鎌倉市常盤362
9:00~17:00
定休日 / 土日定休



(注文・問合せ)
営業所・工場
〒248-0001
神奈川県鎌倉市十二所772
9:00~17:00
定休日 / 土日定休
TEL / 0120-25-2187
http://www.beniya-ajisai.co.jp
Info@beniya-ajisai.co.jp