



栗蒸し羊羹

¥180 (税込)

栗

蒸し羊羹はこしあんに小麦粉をつなぎとして加え蒸した後、栗の甘露煮を乗せたシンプルなお菓子だ。優しい甘さのこしあんがこっくりした甘露煮を引き立てている。栗が綺麗に並ぶその断面からは、作り手側の実直な思いが伝わってくる。

「添加物は一切使っていません。必ず作ったその日のうちに。翌日以降は固くなってしまいます。」

シンプルだからこそ、厳選した素材にこだわり、人工的な添加物は一切使わない。「つくりたて」というのは、最高の調味料だ。

この栗蒸し羊羹は9月から5月迄の季節菓子で、6月以降はみたらし団子、生の桜葉を巻いたくず桜、冷やして食べる、柔らかくて美味しい水羊羹などが並ぶ。三島由紀夫や松本清張など文豪への手土産として愛されたという「豆大福」(¥170税込)は、通年商品で開店前から行列が出来るほどの人気だ。

「豆大福(表紙写真)の主な原料は富良野産の赤えんどう豆、十勝産の小豆、佐賀県産のもち米。配合や作り方は先代の頃から一切変えていません。」

大正5年に「群林堂」が創業して以来、それらはずっと変わらない味として、店の看板を守り続けている。

2代目主人である池田正一さんは製菓学校で洋菓子も学んだため、以前はショートケーキやパイ、シュークリームなども販売していた。先代の長寿郎さんが他界してからは和菓子に一本化した。包装紙は当時の名残で「和洋菓子」C.A.K.E.の文字が残っている。50年前は生クリームを使った洋菓子は珍しく、よく売れていたんですよ。」と語る正一さん。

先代が30歳半ばで開業した群林堂は、戦時中に火災で焼けてしまい一度移転したものの、素材にこだわり、良いものをシンプルに提供しつづけるという姿勢は100年近く変わらずこの地に根付いている。



池田 正一 / 2代目主人

1943年東京都生まれ。東京高等製菓学校(現在の東京製菓学校)で和菓子と洋菓子を1年半ずつ学ぶ。卒業後すぐ群林堂に勤務し、50年以上となる。



群林堂

〒112-0013 東京都文京区音羽2-1-2

営業時間 / 9:30~17:00(豆大福は14時頃売り切れることが多い)

定休日 / 日曜日

TEL. FAX. / 03-3941-8281

栗甘露煮

(ホールからダイスまで色々な形状あり)

今回は平割れタイプを使用)

荷姿 / 9L缶、1号缶×6

賞味期限 / 3年

保存方法 / 常温

