

創業文政年間

祇園饅頭

SHOP 134
情報局

川端四条、劇場・南座横に店を構えるのは、江戸時代から続く和菓子店「祇園饅頭」だ。店舗での販売に加え、東山三条にある工場での直売も行うなど地域に根ざした和菓子づくりを続けている「祇園饅頭」。今回は、歴史に裏打ちされたおいしい和菓子の秘密に迫るべく、店主の林純一郎さんにお話を伺った。

和菓子職人の心得として「先代から常に『味を絶対に変えるな』と言われていました」と林さんは語る。伝統をしっかり守ろうとする職人の熱意が伝わってくる。その一方で、より良い商品を提供すべく新しい和菓子の開発なども行っているという。守るべき所はしっかりと守り、変えるべき所は変えていくという姿勢で和菓子と向き合っているのだ。

和菓子をおいしく食べてほしい、と語る林さん。

和菓子の保存方法についても「なるべく空気に触れないようにして常温保存し、翌日までは食べるようにしてください」と教えていただいた。

まごころのこもった、
純朴な和菓子の味わい。



▲わらび餅

口に入れた瞬間のふわっとした口溶けに加えて、もちっとした弾力ある歯ごたえがたまらない。満足すること請け合いの一品。(10個480円)



▲志んこ

しっとり柔らかいのにプチンと歯切れが良い食感には定評がある。白とニッキの2種類があり、素材で上品な味わいを楽しめる。(140円)

▲つばき餅

プチプチと弾けるような餅の食感としつこさのない餡の組み合わせは絶品。椿の葉をちゃんと乗せた形はなんとも可愛い。(140円)

おいしい和菓子を提供しようと考えてわりぬく一方で、林さんはこのようにも語る。「どの店でも良い材料を使い自信を持って商品を提供しています。ですから私の店の方が優れているなんて、そんなおこがましいことは言えません。私は、当たり前に当たり前のことをきっちりやっていたらお客様にも喜んでもらえると思っています」

この謙虚な姿勢が、永きに渡って「祇園饅頭」が親しまれ続けてきたゆえんなのだろうか。一度その優しい味わいにふれると、やみつきになる。読者の皆様にもぜひ足を運んでみていただきたい。(箱民)

営業時間：10:00～22:00 (店舗)
10:00～17:30 (工場)
定休日：原則木曜日
店内飲食：不可
地方発送：可
電話番号：075-561-2719 (店舗)
075-771-1353 (工場)



店舗へのアクセス
京阪電鉄祇園四条駅より徒歩1分



工場へのアクセス
地下鉄東西線東山駅より徒歩3分

はみだし
すてーじ

もふもふ
⇒毛布 毛布!?

(理・2 朝専用ちよこ)
(もうすぐ冬ですね;編)