



- ① 自慢の餡子をぜいたくに使った、当店1番人気の“どら焼き” (150円+税)
- ② 大きな栗を丸々1つ使用した栗饅頭「栗名月」(195円+税)
- ③ あざやかな春限定の商品も登場。
手前:桜大福(200円+税)、奥中央:桜餅(120円+税)、
奥右:桜まんじゅう(100円+税)
- ④ 和菓子がずらりと並ぶショーケース

Information



菓匠 佐藤饅頭
〒852-8105 長崎市目覚町11-18
☎ & ☎ 095-846-6661
HP <http://satou-manjyuu.com/>

営 月～土 10:00～19:00
日 10:00～18:00
(4月以降 月～土 10:00～19:00
日・祝 10:00～18:00)
休 毎月13日

自 慢のお菓子を召し上がれ
同店の人気ランキングトップは、一豊さん自慢の餡子を使った「どら焼き」と、厳選した栗を使用した「栗名月」と名づけた「栗饅頭」。「テレビで見た」や、「お土産にもっておいしかった」など、メディアや口コミによる反響もあり、遠くは長崎市外や県外からも注文の電話が入ることも。

「学校帰りに買いに来てる学生さんや、近所に住むご高齢の方まで、幅広い年齢層のお客様にご来店いただいています。SNSで話題にしてくださいませんか、身が引き締まる思いですね」

若 い世代に伝えたい
近年、後継者不足や、若者の和菓子離れなど、和菓子の消費低迷を受け、廃業する菓子店は少なくない。

「もつと和菓子のことを知ってもらうため、若い世代にアピールしていきたいです。改めて、和菓子のおいしさ・素晴らしさを広く発信し、日本の伝統的な和菓子文化を伝えていきたいと考えています」と熱く語る一豊さん。

生クリームが苦手な方へは、和菓子のケーキを用意したり、核家族化で餅を食べる機会が少な

他にも、店頭には饅頭や大福、焼き菓子などの和菓子、さらにはシュークリームやプリンなどの洋菓子まで、約30種類の商品が並んでいる。これらのシーズンは、桜餅や桃カステラなど、春の季節限定商品もお目見えする。

丹精こめて作られた商品は、一度食べたならファンになること間違いなしです。お子様の節句などのお祝事に、家族やご自身のおやつにも、ぜひ、ご賞味ください！

「頭の中に溢れるいろいろなアイデアを、一つずつ商品化していくことが目標です」と意欲的に語ってくれた。

「和菓子の命は、子どもの餅ふみに、餅の代わりにならなければ、おいしい和菓子は作れません」と語る一豊さん。「開業する際、『餡子は自分に作らせてほしい』と父に頼み込んだ」と言うほど餡子作りへの思いは強く、原材料の選別、配合などは、季節やその日の天気、そして時代の流れに合っている。

和 菓子の命
「餡子は和菓子の命です。餡子がおいしくなければ、おいしい和菓子は作れません」と語る一豊さん。「開業する際、『餡子は自分に作らせてほしい』と父に頼み込んだ」と言うほど餡子作りへの思いは強く、原材料の選別、配合などは、季節やその日の天気、そして時代の流れに合っている。

佐 藤饅頭のはじまり
大正14年に創業した祖父の営む和菓子店で、和菓子職人である祖父や父の背中を見て育った一豊さん。幼い頃から、粘土を和菓子に見立てて遊ぶなど、和菓子職人になることを目指し、地元長崎の高校を卒業後は、熊本の和菓子店で菓子作りの基本を学び、修業を積んだ。

それから、長崎市内の有名菓子店に勤めていた父・健一さんが定年退職したことをきっかけに、以前より父の念願であった自身の店舗を持つことを叶えるべく、いまから4年前、同店を開業。現在は、ご両親と一豊さん夫妻で店を切り盛りしている。

今回のがんばってますは、和菓子の定番・どら焼きや桜餅などの季節のお菓子他、様々な菓子をこだわりの餡子からすべて手作りしている和菓子職人、菓匠 佐藤饅頭の店長・佐藤一豊さんをご紹介します。

和菓子文化の継承を願って、和菓子のおいしさを伝えたい

菓匠 佐藤饅頭
店長 佐藤一豊さん

