

## 三百余年の歴史を誇る菓子舗



### 萬年堂

所在地 たつの市龍野町本町47-2  
代表者 安原 日出夫  
TEL 0791-62-0120

#### ○商品は

法事・婚礼などの引き出物として受注が多かった鯛や翁などを模った落雁の需要減少に伴い、主力商品が練羊羹やしょうゆ饅頭、最中へと変わってきました。

醬油樽の形をした「樽最中」や揖保川の鮎を模した「揖水のかほり」、脇坂家の輪違の紋を生地に配した「おとのさま」三種類の最中をはじめとする定番商品と期間限定の季節のお菓子、カステイラなどがあります。

今季節は餡を包んだ生地に乗を散りばめ蒸しあげた「山路」や小豆を表面に散りばめ天焼きした「六菓撰」がお勧めです。

#### ○こだわりは

薄紫色した練羊羹は小豆ではなく当地独特のハンコササゲ(ササゲマメの一種)を使っています。火加減一つでハンコササゲが醸し出す色や風味が台無しになってしまうため大鍋で丁寧じっくりと練り、炊きあげています。

出来上がった練羊羹は防湿セロ

ファンでラッピングをした上に竹の皮で包み販売します。シャリ(砂糖が結晶化して出来る)を好まれる方、好まれない方の両方に美味しく召し上がっていただくためシャリが出過ぎない工夫をしています。

どの商品も原材料を厳選し、少量の色をつけるもの以外の添加物は使用せず、素材本来の甘味や旨みを生かした菓子作りを心掛けています。

#### ○これからは

すべて手作りのため一度にたくさんご注文をいただいても対応出来ない場合もありますが、当店の菓子を美味しいと言ってくださるすべてのお客様に感謝し、変わらぬ味を提供し続けていきたいと思っています。

#### ○創業は

はつきりした年号はわかりませんが江戸中期頃に創業して三〇〇余年、私で十一代目です。

当時は落雁(和三盆糖ともち米などを用いて作る押し菓子)を中心に作っていたので、鯛や亀・翁などの木型が大小約六〇〇個残っています。中でも加賀藩主前田公

が将軍に献上し絶賛された落雁「長生殿」の木型は龍野藩主脇坂

公に寄贈されたものを当店が預かり、製造を許されたという大変貴重なものです。藩主からの注文のみ製造、市販禁止であったことからこの木型を「留型」と呼び、お城に納めるために必要だった通行手形「門札」と共に店内に飾っています。



加賀藩から贈られた「長生殿」の木型