



和泉屋 (いずみや)

電話 0254-22-3289

住所 新潟県新発田市中心町 2-1-17

画像出典 <https://shibata-info.jp> (しばた観光ガイド)

和泉屋の歴史131年

和泉屋は、131年の歴史があります。おばあさんの健康のために、黒ごまをいじり、健康な和菓子を作っています。131年前、和泉屋の技術が、黒ごまをいじり、健康な和菓子を作っています。131年前、和泉屋の技術が、黒ごまをいじり、健康な和菓子を作っています。



和泉屋さんの一番人気の和菓子は？

和泉屋さんの一番人気の和菓子は、胡麻饅頭です。和泉屋さんの胡麻饅頭は、131年間受けつがれてきた饅頭なので、昔ながらの味を食べることができます。

和泉屋さんは、体に優しくするように心がけ、和菓子を作っています。

和泉屋さんの和菓子は、買ったその日中に食べないと固く、美味しくなくなるので、美味しいうちに食べた方がいいです。

和泉屋さんの和菓子は、消化にいい物で作っているのので、安心して食べることができます。



新発田の特徴を活かした和菓子

和泉屋では新発田の米・よもぎ・くるみを生かした和菓子を作っています。

例えば和泉屋で一番人気の胡麻饅頭も新発田の特産品を使っています。胡麻饅頭のもちは新発田の美味しいもち米を使用しています。また、「くるみがんじき」は、新発田のくるみ「笹団子」は、新発田のよもぎと和泉屋は新発田の特産品をたくさん使って新発田の特徴を生かしたおかし作りをしています。



新発田の美味しいお米を使っている。

和泉屋で使っているもち米は、新発田市川東の「いたやま純心村産」です。

「いたやま純心村」のもち米を使う理由は二つあります。

一つ目は、川東の川の水が綺麗だから、おいしい米がとれるからだそうです。

二つ目は、精米の時に石やゴミなどを入れないように丁寧に精米をされているからです。

新発田市にある和泉屋さんの「餅屋が作ったどら焼き」を紹介します！

「餅屋が作った」という商品名の通り、もちもちです。このもちもちは、「こがねもち米」を使って、生地を作っているからです。そこに米粉や、たまごもたっぷり入れています。

他の和菓子と違って、2週間も保ちます。味はつぶあんごまあんの2種類です。

おいしいので
食べてください。

餅屋がつくったどら焼き

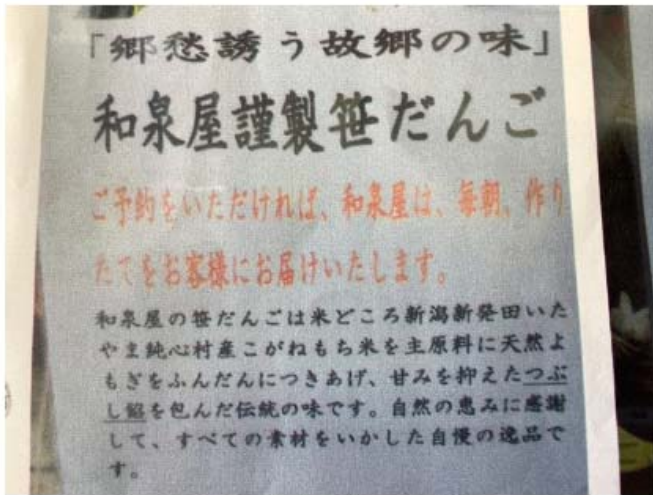


和泉屋さんではあんこが嫌いな子どもがお店に来たときに、

「食べるものがない。」とならないようにうさぎ型のマシュマロが売っていました。マシュマロは21日もちます。マシュマロは白とピンクがあります。マシュマロの中にはイチゴジャムが入っていると言っていました。おいしいのでぜひ食べてみてください。



和泉屋



和泉屋さんが、他の和菓子屋さん
とちがう所は、保存料（ずっとか
たくなならないようにする薬品）
を使っていない事です。

そのため、体に優しく美味しい和
菓子が作れるそうです。

しかし、保存料が入っていないぶ
ん、賞味期限を過ぎると、固く
なってしまいます。早めに召し上
がるのがおすすめです。

このように、体に優しく美味しい
和菓子がたくさんあります。例え
ば、自然の恵みに感謝してすべ
ての素材をいかした「和泉屋謹製
笹だんご」などです。ぜひ食べて
みて下さい。



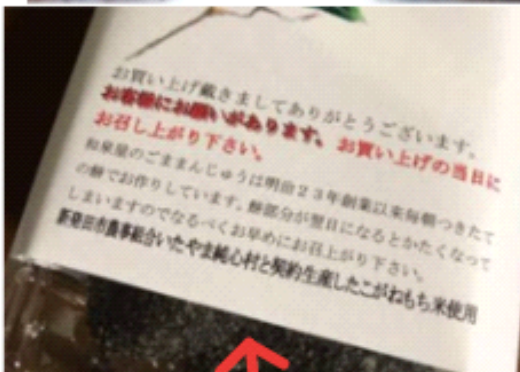
「和泉屋さんの心配している事」

和泉屋さんはお客様に、「和菓子が固くな
ってしまった」と言われることを心配していま
す。

コンビニなどで売っている和菓子の多くは、
和菓子がかたくなならないように保存料や添加物
が入っています。ですが和泉屋さんは、入れて
いません。そのため、あまり日持ちしない物が
多いのです。

買ってから日にちや時間が経ってしまっ
て、かたくなっているだけだそうです。

左の写真を見て下さい。和菓子の品名などが
書かれているところには、和菓子の日持ちの目
安が書かれています。和菓子を買ってからなる
べく早く、かたくなならないうちに食べてほしい
と、和泉屋さんは、話していました。



ごまんじゅうの写真