



くしや製菓舗

電話 0254-24-2610

住所 新潟県新発田市新富町 2-4-3

WEB <https://www.kushiya-seikaho.jp>

和菓子のこだわり



くしやでは、笹団子を作るときに工夫していることが、2つあります。

1つ目は、甘味が強くないようにすることです。歳をとると、甘いものがあまり食べられなくなることが、あります。そんなお年寄りのために、甘味が強くないようにしています。

2つ目は、餅が固くならないようにすることです。いろいろな粉や、お米を配合させているからです。やわらかくなるように研究したそうです。薬は、使っていません。また、今は感染症がはやっています。なので、帰省があまりできません。そんな人たちのために、その人のお父さんやお母さん、おじいちゃんやおばあちゃんが、笹団子をとどけています。長い距離を運んでいるあいだにも餅が固くなりません。

ぜひ、くしやに行ってみてください。

くしやの和菓子で一番人気の和菓子を紹介！

くしやで一番人気の和菓子は…笹団子です。

その笹団子の生地は越後米を使っています。その、越後米は、越後米のもち粉等を独自にブレンドし、柔らかくコシのある生地仕上げられています。保存料は一切使わず、常温4日間は柔らかいまま、召し上がる事ができます。



他にも越後村上クマザサや新芽のヨモギを使っています。とっても美味しいので、是非食べてみてください。



くしやの笹団子の魅力



笹団子は、古くから伝わる伝統的な和菓子です。笹団子の魅力は二つあります。

笹団子の一番の魅力は、「新潟のお土産といえば？」「笹団子！」と言えることです。

くしやの二つ目の魅力は、材料にこだわっていることです。くしやは、自然の材料のみを使っています。柔らかくコシのある生地は、越後米のもち粉等を独自にブレンドしています。越後村上の笹（クマザサ）は、新鮮で笹団子に適した大きさです。新鮮で新芽のヨモギは、緑豊かで春の香りが口の中に広がります。くしやでは、つぶあん、こしあんの二つがあります。つぶあんは、小豆本来の香りがします。こしあんは、よく練り上げ、クリームのようになめらかです。また、笹団子は健康食品です。大人になると懐かしい味がするかもしれません。

このように魅力がたくさんあるくしやの笹団子をぜひ食べてみてください。



くしやの笹団子の歴史

くしや製菓舗の笹団子の巻き方には、こだわりがあります。一つ目は「新潟巻き」笹団子の伝統的な巻き方です。それと比べてとくに理由は、ありません。二つ目は「新発田巻き」です。昔、おさむらいさんがいくさに行く時に、すぐにほどけるように、結ばずでいきます。

(新発田巻きの巻き方)

① 笹のクマ笹を重ね、もちを包む。② 親指でスゲを押さえながら逆に巻をつける。③ 親指を抜いたら、親指をかけながら下の方を巻をつける。④ また上に戻って輪に通して上のスゲを引、張る。

⑤ 完成



【くしやの笹】

くしやさんでは、ちまきや笹団子が売っていますが、私は笹団子について説明します。

みなさんは笹団子は好きですか？

笹は、村上の笹屋さんから仕入れているそうです。笹は乾燥させます。その乾燥させた笹は、殺菌効果があり、食物を腐らせない成分があるそうです。

私は、食べた時に笹の香りがして凄く美味しかったです。皆さんも、是非くしやさんに行ってみてください。



2022年3月2日

くしやの笹団子の成分は？



笹に含まれている成分は、抗菌作用と言って、食物を細菌から、守ると言う成分があります。だから昔の方は団子を笹に包み、何日も悪くならないように工夫されたんだと思います。

美味しいので、くしやの笹団子を食べてみてください。

くしや

五感で楽しめる笹団子



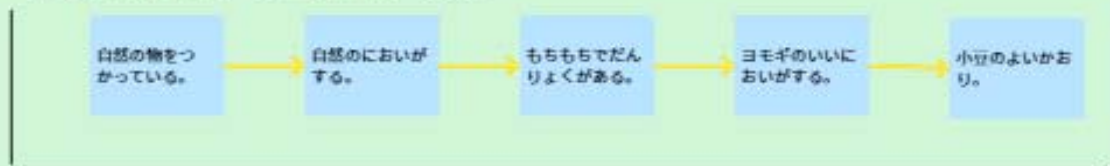
五感で楽しめるように、自然の物を使ってつくられています。笹を広げると笹の良い香りがします。食べた時にヨモギの美味しい香りがしたり、小豆のよい香りがします。

甘過ぎないよう気付けていたり、かたくならないよう気付けて作られています。

剥いてみると、あまり、笹にくっつかないけど、もちもちで、だんりよくのある食感です。

(個人的な意見ですが、私は甘いのが嫌いですが、くしやさんの笹団子は甘過ぎなくて、好きでした。)

くしやさんの、笹団子のいい所



笹団子は、ほぼ新潟のものを、使って作っている！

北海道（十勝産）の最高級の小豆以外は、新潟のものを使って笹団子を作ります。なぜそんなに新潟のものを使って作っているかというと、新潟を愛しているから新潟の材料にこだわって作っているそうです。

私は、笹団子は、蒸し立てのもの笹団子が美味しいと思っています。特に、最高級の小豆が好きです。そして、村上の笹は、香ばしくて、「もっと食べたい」と感じます。是非くしやさんの笹団子を買って食べてみてください。

