

おじゃましました 会員訪問



vol.020 御菓子処「丸寿」さん

日本の伝統文化を伝える、美味しくて美しい和菓子の世界

戦後間もなく創業し、70年以上の歴史を持つ和菓子処の「丸寿」。店主の岡崎秀一さんは、高校卒業後、東京製菓学校で基礎と知識を学び、3年間の修行を積んだ後、昭和58年、22歳で店を継承しました。

当時は、和菓子以外にもパンなどの食品も売っていたため、「和菓子だけを扱う専門店にしたかったんです。昔は“技術は見て覚えろ”、“感覚でやれ”というところがありましたので、考え方の相違で父とはぶつかりましたね」と振り返ります。

「お菓子ってじつは科学なんです。きちんと数値化しておけば、次世代にも伝統の味が継承できると思い、研究を重ねてきました」。看板銘菓の「大庭城最中」は、2代目・岡崎幹雄さんが郷土に対する思いを込めて考案し、3代目・秀一さんとともに形にした傑作です。

ほかに、柑橘果物がまるごと入った「湘南ゴールド大福」や季節の和菓子が人気。夏は、「水ようかん」、「くず桜」、「金魚鉢」、生麩を使った「麸まんじゅう」などが店頭美しく並びますが、受注生産も多く、「お赤飯」や「紅白まんじゅう」などの慶弔、祭事関連で、個人宅だけでなく神社仏閣や自治体などにもお届けしています。

現在は、岡崎さん夫婦とご両親、4代目の長男・健太さんも頼りになる存在として加わり、地元のみならず、多くのファンが「丸寿」を訪れています。



▲ 神奈川産「湘南ゴールド」をまるごと包んだ爽やか風味の「湘南ゴールド大福」。(1個350円)



▲ 夏の和菓子の定番「水ようかん」と「くず桜」。すべて心をこめた手づくり。

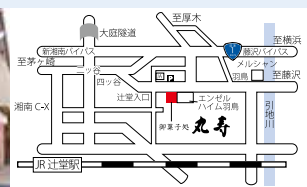


◀ 年間通して受注の多い「お赤飯」は、折り詰めのほか保温状態でお届けも。

甘さ控えめ。
自然の素材と風味を
大切にしています！



◀「大庭城最中」(1個160円)。献上銘菓にも選ばれた逸品。



御菓子処 丸寿

予約・お問い合わせ / TEL: 0466-36-7938

住所 / 神奈川県藤沢市羽鳥3-20-9

東海道線辻堂駅より徒歩20分

辻堂入口バス停より徒歩2分

営業時間 / 7:30~19:00

定休日 / 火曜日