

小田屋の2大和菓子 薩摩わかあゆ、メレンゲ饅頭



薩摩わかあゆ



メレンゲ饅頭

銘菓 わかあゆ 誕生の秘話

「わかあゆ」誕生の由来



当社ではこの川の「香魚」と呼ばれる鮎を和菓子「わかあゆ」に託しました。

野口雨情の「加世田小唄」に
山に青葉の萌え立つ頃に、河添の鰐穴（おうけつ）
見において、川で名高い万瀬の川を、鮎も暮つて
瀬をのぼる と歌われています。
この唄に歌われている万之瀬川は、南薩摩の中央
に流れる恵みの川です。
この川には昔からたくさんの鮎がたわむれていま
した。
鮎は「香魚」と書き清らかな川岩についたコケだ
けを食べて育つために他の魚にはない独特な香り
がします。

「あゆ」に関する豆知識

万之瀬川のあゆ漁の解禁時期は、6月1日～10月31日の午前6時まで。
（注）当社の各店舗では、あゆ漁の解禁に合わせて、6月に「あゆまつり」を開催。
万之瀬川上流にある集落では、いまでも「鮎川さん」という名前の方が多く住んでいます。
あゆにも、上りあゆと下りあゆがあります。上りあゆとは、成長して春に川を上る若あゆのこと
で、下りあゆとは、秋に産卵のために川をくだるあゆのことを言います。下りあゆは「落ちあゆ」
とも呼ばれています。

安楽工場長の「わかあゆ」製造に関するよもやま話

他店でも「わかあゆ」の名称で初夏の頃に季節商品として販売していますが、あゆを型取ったもの
が多く、小田屋の「わかあゆ」とは、味も形も異なります。
小田屋の「わかあゆ」は、一年中販売できる商品です。当商品は、棒状の牛皮（お餅の一種）を
カステラの生地で巻いて製造しています。甘さや食感時代とともに変化させています。現在
は、「甘さ控えめで、柔らかさとしっとり感」を保つように、粉の配合や甘味料の割合などに工
夫をこらしています。
発売当初は、餅（牛皮）切りは、包丁での1個づつ手切り、焼成（焼き上げ）は平釜で熱さの中
の作業で大変でしたが、現在は両方とも機械作業になり、作業が楽になっただけでなく、品質も
良くなっています。

銘菓「わかあゆ」に対するお客さまの声

- ・加世田からのお土産は、やっぱり「わかあゆ」よね。（70代女性）
- ・小田屋といえば、「わかあゆ」（70代男性）
- ・小田屋で一番好きなお菓子は、「わかあゆ」。
昔からずっと買っている。（60代女性）
- ・甘さ控えめでちょうどいい。（50代女性）
- ・他の店にも「わかあゆ」があるけど、ここのが一番。（40代女性）



和菓子のお話 1（8話連載）

第1回 和菓子は日本オリジナル？

日本には、色々なモノ、文化（絵画、文字、音楽……その他）がありますが、これらは、外国
から伝わってきたものがほとんどです。
しかし、日本のお菓子：和菓子は、外国から伝わってきたものではないようです。

- ・餠（あんこ）：日本人好みの代物で、中国から伝わってきたものではないのです。
中国には豆で作った「餠（あんこ）」はありません。月餅は、クルミ、ゴマ、ブタの油等が
原料なのです。
- ・餅（もち）：中国では食べられていないのでは、ないでしょうか？
- ・ご飯：粘り気のある米は、べたつくので中国では好まれないのです。
- ・米：外国はインディカ米で、長粒米、粘り気なし（バサバサ）で、手づかみで食べます。
日本はジャバニカ米で、単粒米、ねばつくので、お箸で食べます。
特に手づかみで食事をする地域では、べたつくものはいやなのです。この時代背景から、
小田屋の二大銘菓が生まれたのです。

お知らせ

- （1）毎月開催（割引や特典があります）
 - ・ 1日：小豆の日
 - ・ 15日：クローバーデー（65才以上で登録者限定）
 - ・ 19日：シュークリームの日
- （2）季節限定商品
 - ・ うぐいす餅、さくら餅
- （3）バレンタインデー（2月14日（土曜日））
 - ・ ショコラキューブ、ティラミス大福など

各店のおすすめ商品：詰め合わせセット

店舗	本店	
おすすめ商品	おもてなしセット	
価格	¥3,285(税込)	
 辻店長	贈る方へ最高のおもてなしの 気持ちを込めた詰合せです。 是非ご賞味下さい。	
店舗	万世店	
おすすめ商品	ほんわか	
価格	¥1,320(税込)	
 西元店長	贈る方も頂く方もほんわかと した優しい気持ちになれる 詰合せです。	
店舗	サザウィン店	
おすすめ商品	一番人気の和洋菓子詰合せ	
価格	¥1,912(税込)	
 貴島店長	お客様とのふれあいが何より の楽しみです。 買い物ついでに声をお掛け下 さい！	
店舗	川辺店	
おすすめ商品	小田屋特選詰合せ	
価格	¥2,117(税込)	
 北園店長	小田屋で人気がある商品の 詰合せです。 ご年配の方からお子さんまで 幅広い世代で楽しめます。	
店舗	知覧店	
おすすめ商品	知覧からの贈り物	
価格	¥2,171(税込)	
 西店長	知覧店で人気の知覧茶を使った 商品と、新旧の人気商品の わかあゆとチーズ饅頭を 詰合せました。	
店舗	だいわ店	
おすすめ商品	小田屋詰合せ	
価格	¥1,814(税込)	
 中山店長	小田屋の人気商品を詰合せ ました。 是非ご利用下さいませ。	
店舗	指宿店	
おすすめ商品	指宿薩摩路	
価格	¥2,279(税込)	
 丸山店長	ゆっくりと温泉に入った後は、 そら豆の里・指宿の“そらっち” をお茶のお供にどうぞ。 身も心も休まります。	

ごあいさつ
いつもご利用いただきまして
誠にありがとうございます。
小田屋は嘉永二年（八四九年）
初代小田伊兵衛が菓子屋を
創業しました。
小田屋はあんこともちを
和菓子の基本と得ます。
うりゆく時代の変化を甘受し
「和の精神」
「不易の伝統」を守り
「変遷」を、これより受け継ぎました。
「いまでも永く愛顧されたい」という
「菓子屋」通しに社会に貢献する
「小田屋」を創設し、参ります。
ささぐと願ひ申す
蘇我 小田屋 八代目 小田心一

株式会社小田屋 代表取締役 小田心一
国際品質基準 ISO9001を弊社では現在取り組み中です。
2015年8月をめどに認証を取得いたします。



株式会社 小田屋
〒899-3404
鹿児島県南さつま市金峰町高
橋3075-34
電話 0993-77-1170
FAX 0993-77-2411
E-mail: info@odaya.jp
HP：準備中です。3月に開設
予定です。

【配信停止について】

このメールは、当社のお客様へのメール配信サービスです。配信をご希望されないお客様は、
お手数ですが、こちらより配信停止の手続きをお願いいたします。 [登録解除](#)

※このメールは配信システムによって自動的に送信されたメールです。
本メールに対するメッセージの返信は受け付けておりませんので、予めご了承ください。