

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 メレンゲ饅頭の特集

「メレンゲ饅頭」誕生の由来

卵白に砂糖を加え、角が立つまで泡立てた食材を「メレンゲ」と言います。スイスで発明されたと言われていますが、フランス菓子として知られています。当社のメレンゲ饅頭は、この「メレンゲ」を粒あんがぎっしり詰まった「カステラ饅頭」にのせて焼き上げた「和洋折衷」のお菓子です。

甘くこぼれやすい香り、メレンゲのサクッとした食感と餡（あん）との食べ合わせが特徴です。

1958年に商品化した小田屋の商品の中でも永きにわたってお客さまから愛されています。

注）「カステラ饅頭」とは、卵、砂糖、はちみつ、小麦粉などを使用した生地で包んだ饅頭です。

「メレンゲ饅頭」に関する豆知識



メレンゲの作り方：メレンゲは、基本的に卵白と砂糖でできていますが、つくり方によって3種類に分けられています。

1) 普通のメレンゲをフレンチメレンゲ 2) 絞り出して形を作る場合やケーキの表面のデコレーションなどに使用されるスイスメレンゲ 3) マシュマロやアイスクリームに使用するイタリアンメレンゲです。

室内が湿っぽかったり、雨の場合は通常より泡立ちが悪くなります。また、レモン汁を加えると泡立ちが良くなり、白さも増します。

メレンゲを使用したお菓子：泡雪、シフォンケーキ、マカロン、ダックワーズ

銘菓「メレンゲ饅頭」に対するお客さまの声

- ・粒あん好きの私には、たまらない大好きなお饅頭です。（70代女性）
- ・見た目は、「うん？ これ美味しいの？」と思っていたが、食べたら美味しかった。（30代女性）
- ・自分が小さい頃から食べていた。小田屋のイメージはやっぱりメレンゲ饅頭
- ・甘い物が食べたくなったらメレンゲ饅頭を買いに行く。



安楽工場長の「メレンゲ饅頭」製造に関するよもやま話

小倉館（あん）を「カステラ饅頭」の皮で包んだお菓子です。上面にメレンゲを塗っています。そのまま焼くと、メレンゲが固くなって食べづらいので、焼いている途中でたたいて、ヒビを入れていきます。売り出し当初は、「ヒビが入っている」とクレームになったということです。以前は、角折り包装でしたが、現在は、日持ちをさせるためと異物の混入を防ぐために、脱酸素剤を使った袋包装に変更しています。

また、餡（あん）や生地の見直しを行い、その時代に合った味の商品づくりをしてきました。

和菓子のお話 2（8話連載）

第2回 小田屋のお菓子の原点は？

筆者は、小田屋の七代目です。菓子屋にとって大事なことは、「基本を大事に、大切に」であると考えてきました。

日本の食事の特徴は、主食である「ご飯」において、味付けをしない「白メシ」が一番多く食べられて、飽きがこない、というところにあります。

ところで、日本のお菓子の基本は、何でしょうか？

それは、「**餡（あんこ）と餅（もち）**」です。

- 小豆（あずき）の餡（あんこ）………砂糖以外の味付けをしない。シンプルなのが良い。永く愛される秘訣が、ここにあるのです。
- 餅（もち）………あまりはきりした、表だった味付けや香りづけをしないものが、長生きの秘訣です。

日本のお菓子の基本である「**餡（あんこ）と餅（もち）**」をベースに考え出したのが、小田屋の代表的銘菓である「**メレンゲ饅頭**」と「**薩摩わかあゆ**」なのです。

この二大銘菓が小田屋発展の基礎をつくってくれました。

発売以来、数十年になりますが、相変わらず、ご愛顧をいただいています。

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：シェークリームの日
- （2）季節限定商品
 - ・ さくらロール（カット、棟）
 - ・ イチゴタルト
 - ・ イチゴロール
- （3）春まつり（3月1日～10日）
 - ・ 5%割引券つき
 - ・ 期間限定商品の販売

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含めた詰合せです。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。

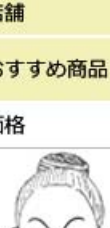


店舗	サザウィン店
おすすめ商品	一番人気の和洋菓子詰合せ
価格	¥1,912(税込)
 貴島店長	お客様とのふれあいが何よりの楽しみです。買い物ついでに声をお掛け下さい！

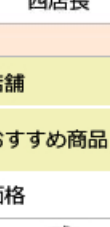


店舗	川辺店
おすすめ商品	小田屋特選詰合せ
価格	¥2,117(税込)
 北園店長	小田屋で人気がある商品の詰合せです。ご年配の方からお子さんまで幅広い世代で楽しめます。



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。



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。



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、予めご了承下さい。

-