薩摩銘菓撰
お菓子の小田屋
創業 嘉永2年　地元で166年
お菓子の小田屋 メールマガジン
第４号　2015年5月8日(金)発行

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

かるかん饅頭 特集

かるかん饅頭

かるかん饅頭は、鹿児島特産の和菓子で、多くの和菓子屋さんで製造・販売しています。
名前の由来には諸説がありますが、「**軽い羊羹**」からきたという説が最も有力です。
一説には、島津斉彬公が江戸の菓子職人をつれて帰り、山芋（自然薯）に合ったお菓子として作らせた、というのもあります。

主な原料は、かるかん粉（米粉）、山芋（自然薯）、砂糖です。
本来は、棹（さお）菓子（注）だったのですが、近年では饅頭として餡（あん）を仕込んだかるかん饅頭が一般的になっています。
現在、小田屋では、「**棹かるかん、餡なしかるかん**」をはじめとして、「**黒かるかん**」（竹炭使用）、「**知覧茶かるかん**」（知覧茶使用）、「**姫かるかん**」（さくら餡使用）など、多くの種類を販売しています。

（注）棹：本来は竹や木の棒のこと。長い直方体、長い円筒形、長い三角形などの総称。

かるかん饅頭に関する豆知識

かるかんの材料のひとつである山芋（自然薯）は、中国では「**山の薬**」、日本では「**山のうなぎ**」と言われるほどに栄養があり滋養強壮にも効果があります。身体に良い健康食材です。
山芋には「**自然薯、長いも、いちょういも、つくねいも**」など様々な種類があります。
山芋には、以下のような特徴があります。

1．酵素が豊富で、ビタミンB1・C、カルシウム、カリウムも豊富。
2．食物繊維も豊富で腸内をきれいにして、便秘解消、肌の調子快調。
3．若返りにとても効果あり。

小田屋のかるかんについて

1．かるかん饅頭	：白いかるかんで、餡の入った一番ポピュラーなかるかん。
2．黒かるかん	：整腸作用があると言われている竹炭入りのかるかん。
3．知覧茶かるかん	：生地と餡に鹿児島を代表する知覧茶を使用したかるかん
4．姫かるかん	：新幹線「さくら」の名称にちなんで「桜の餡」を使用。九州新幹線の全線開通記念として発売。
5．あんなしかるかん	：餡の入っていない丸いかるかん。
6．棹かるかん	：餡の入っていない棹（さお）状のかるかん。白、小豆、よもぎの３種類。

かるかんの美味しい召し上がり方

かるかんは、日にちが経つと、「**固く、ぼろぼろの状態**」になってしまいます。
そんな状態になっている時は、霧吹きで軽く水を吹きかけて、ラップをしてから、電子レンジで３０秒ほど暖めてから召し上がってください。
注１：袋から取り出してから暖めてください。
注２：暖める時間は、かるかんの個数や電子レンジの種類により異なります。

かるかん饅頭に対するお客さまの声（お客さまの声、そのまま）

1．うちの孫は小田屋に買い物に行くと言うと、「**かるかん、かるかんを買ってきてね**」と言うくらい小田屋のかるかんが好きです。（７０代女性）
2．山芋の風味がすごくしますね。（岐阜県からの観光の方）
3．もちもちしていて、美味しいですね。（５０代男性）
4．以前は、別のお店のかるかんしか買って食べていなかったけど、贈り物で頂いて食べたら美味しくて、今ではここ（小田屋）のしか食べないですよ。（６０代女性）
5．ここ（小田屋）のかるかん美味しいと聞いたので、お土産に買いにきました。（愛知から帰省のお客様）
6．うちの息子は、かるかんが大好きなのでペロッと食べちゃいます。（４０代女性）

和菓子の話 4（8話連載）

第４回　「メレンゲ饅頭」誕生の秘話

六代目　富芳はかねがね、小田屋にも菓子技術者（職人）が欲しいと思っていた。
そこで、鹿児島県菓子工業組合の当時専務理事であった深川昌行さんに相談に行ったところ、西駅（現鹿児島中央駅）近くの松風堂で働いていた職人：花吉とし広さんを探してくれたので、早速働いてもらうことになった。
花吉さんが、松風堂時代に作っていた「**メレンゲ饅頭**」を再現してもらったところ、珍しい格好をしており、まだ、世間には知られていない饅頭だった。
ベニヤ板で手造りの看板を出して売り出したところ、お客の間で評判になり、改良を重ねて、一生懸命に取り組んだ。
昭和33年（1958年）に正式に「**メレンゲ饅頭**」が誕生した。

メレンゲの材料は、卵白と白砂糖だけで、非常にシンプルである。
発売当初は、ザラザラして見栄えが悪い、肌はキレイだが、焼き色がつかず真っ白、とあまり評判が良くなかった。そこで卵白で溶けるだけの白砂糖を入れ、不足分を粉砂糖にするなどの試行錯誤の末に、ようやく七代目　小田實が思うような商品に仕上げた。

お　知　ら　せ

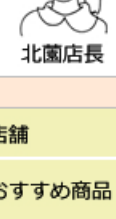
（１）毎月開催（割引や特典があります）
・　１日：小豆の日
1,000円以上お買い上げのお客さまに先着順でお菓子をプレゼント。
・１５日：クローバーデー（６５才以上で登録者限定）
レジにて清算時に、お買い上げ金額の１０％を割引いたします。
クローバーカードの会員募集中（カードは無料で作れます）
・１９日：シュークリームの日
通常１０５円（税抜き）のシュークリームを８５円（税抜き）で販売します。
（２）季節限定商品
・かしわ餅、よもぎ餅
（３）新商品発売
・ショコラアトレ　～チョコの誘惑～
お客さまと小田屋従業員を対象に試食会、アンケートを実施して、そのご意見を基に若手職人が商品化したチョコケーキです。
是非、ご賞味ください。

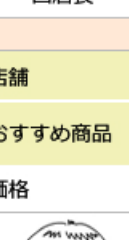
各店のおすすめ商品：詰め合わせセット

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。

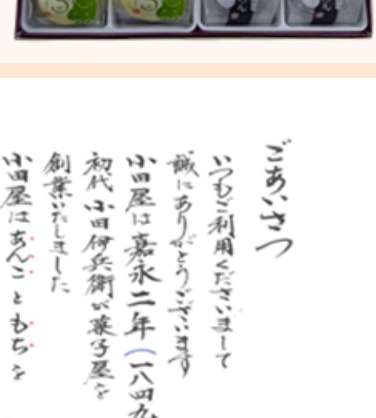
店舗	サザウィン店
おすすめ商品	一番人気の和洋菓子詰合せ
価格	¥1,912(税込)
貴島店長	お客様とのふれあいが何よりの楽しみです。買い物ついでに声をお掛け下さい！

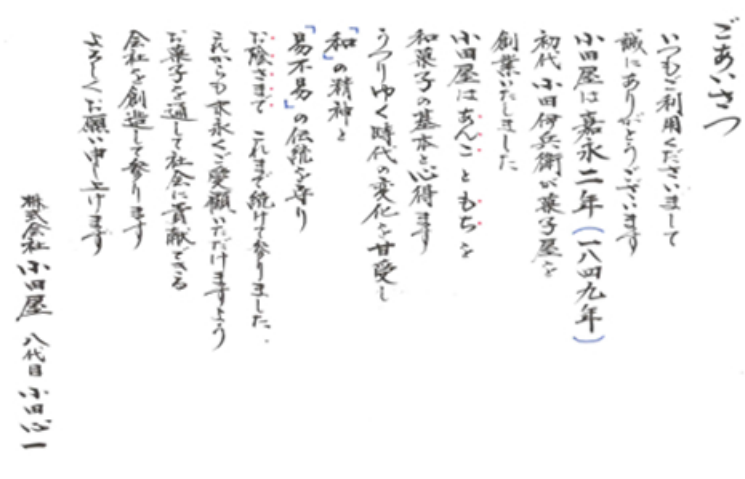
店舗	川辺店
おすすめ商品	小田屋特選詰合せ
価格	¥2,117(税込)
 北薗店長	小田屋で人気がある商品の詰合せです。ご年配の方からお子さんまで幅広い世代で楽しめます。

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。





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 : http://www.odaya.jp/

【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。

Copyright© odaya All Rights Reserved. 株式会社　小田屋