

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

そらっち 特集

そらっち

平成22年（2010年）11月、指宿市に2店舗目をオープンしました。その記念として創作されたお菓子です。指宿の特産品である「**そら豆**」をふんだんに使って練り上げた特性の餡を「**卵と小麦粉の生地**」で包んで蒸しあげた饅頭です。ふわふわ生地とそら豆餡は、絶妙かつ優しい味わいで、あっさりしています。

パッケージ（包装紙）のそら豆のキャラクターは本店店長の辻が描いたもので、「**そらっち**」という名前は従業員からの公募により選ばれました。

「**そらっち**」という名前とキャラクターの可愛さで親しみやすく、指宿では発売当初から好評で売れ筋商品のベスト5に入っています。

平成23年度（2011年）には、「**南さつま市商工会ふるさと産品コンクール**」で会長賞を受賞しました。

そらっちに関する豆知識



鹿児島県はそら豆の出荷量が全国第1位です。そのなかでも、指宿産のそら豆は「**かごしまのブランド**」として認められており、品質・安全ともに高い水準にあります。

そら豆は「**若がえりの野菜**」とも言われており、ビタミンB1やB2、C、鉄分なども豊富に含まれ、豆類の中ではトップクラスの栄養価があります。また、そら豆にはコレステロールを減らしてくれる食物繊維もたっぷり含まれています。

そら豆の名前の由来は、豆果（さや）が空に向かってつくために「**空豆**」、あるいは、さやの形が「**蚕（かいこ）**」の形に似ていることから「**蚕豆**」という字を当てたとも言われています。

居酒屋などの酒処では「**天豆**」と表示しているところもあります。

そらっちに対するお客さまの声（お客さまの声、そのまま）

- 「**そらっち**」のキャラクターが可愛い！癒やされる。（20代女性）
- 指宿のグルメガイドを見してきました。指宿はそら豆の栽培が盛んなんですね。（観光客）
- ほんのりとそら豆の味がして、うす味なのがヘルシーでいいですね。（30代女性）
- ふんわり、しっとりした生地とそら豆の餡が絶妙だあ。（60代男性）
- さっぱりしていて、美味しいですね。（70代女性）
- 指宿産と書いてあるので、お土産にいいですね。（50代女性）



安楽工場長の「そらっち」に関するよもやま話

「**そらっち**」は、2店目の指宿店をオープンするにあたって、創作したお菓子です。

小田屋には、ふんわりした蒸しブッセ生地を使ったお菓子がなかったので、生地を蒸しブッセとし、餡として指宿の特産品である「**そら豆**」を使うことにしました。

そら豆ペーストの入手先は、市役所から情報をもらいました。生地が洋菓子っぽいので、中の餡もクリーム感覚の風味になるように配合を工夫して作りました。

「**そらっち**」の製法：まず、手絞りで饅頭の上にある部分を作り、かるかん饅頭の製造ラインを利用して、それを型に敷き込んでから、充填機で餡を落とし込み、上に生地をかぶせて、蒸しラインに乗せて蒸し上げます。

生地の加減や蒸し作業の要領など、最適な条件を見つけるまでは、試行錯誤の連続でした。

手絞りの作業があるため、なかなか完全に均一の状態に仕上げるのが難しく、現在も改良を重ねています。

和菓子の話 5（8話連載）

第5回 薩摩わかあゆ誕生の秘話（1）

加世田出身で大阪にて修業していた野田稔（みのる）が小田屋の従業員として働いていた昭和43年（西暦1968年）頃に「**あゆ菓子**」の製法を、七代目 小田實が習ったのがきっかけである。

牛皮（求肥）は、通常牛皮をやわらかく練ったものを言う。成分は、餅粉100、白砂糖200、水飴 20、水、牛乳である。

ちなみに、若あゆの皮は、一文字焼き（いちもんじやき）で、卵 100、白砂糖 100、小麦粉 100、水、牛乳であった。

どうも、中アソ牛皮に旨さ（うまさ）がないので、味付けに香料、アルコール、ハチミツ等色々試してみたが、気に入らない。

そこで、牛乳の量を増やしてみた。味としては変わらないが、なんとなく良くなったような気がしたので、牛乳の量をさらに増やしたら、牛皮に粘りが無くなり、だらけてきた。

今度は、温度を上げて100℃以上沸騰するくらいにしたら、飴のようになり、柔らかくても腰があり、しっかりしたものになった。しかも、半透明の飴色である。

ようやく、七代目 小田實が描いていた牛皮（求肥）ができた。昭和41年（1966年）薩摩わかあゆの誕生である。

お知らせ

（1）毎月開催（割引や特典があります）

- 1日：小豆（あずき）の日
1,000円(税抜き)以上お買い上げのお客さまに先着順であずきの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%割引します。
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）で販売いたします。

（2）季節限定商品

- 水ようかん（小豆、抹茶）

（3）新商品

- 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。

（4）「あゆまつり」の開催

- 今年も「**あゆの解禁**」に合わせて、「**あゆまつり**」を開催します。
- 期間 6月12日（金）～16日（火）の5日間
 - 限定商品 あゆバナナ、きなごロール、特製わかあゆ、あゆ最中、もぜあゆ。
 - 特典 その1：通常110円（税抜き）のわかあゆを半額の55円（税抜き）にて販売。
その2：16日の和菓子の日にちなんだ、1,000円（税抜き）以上お買い上げの方に、「**お菓子の3個入り**」をプレゼント。

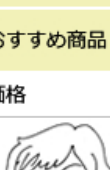
（5）予告：7月限定のお得サービス

- 毎週木曜日限定：ショートケーキ4個を1,000円（税抜き）（種類限定）にて販売。
- 7月中にご注文・発送の方限定で、お中元ギフトの早期割引引き（割引率はお楽しみ）

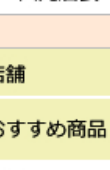
各店のおすすめ商品：詰め合わせセット

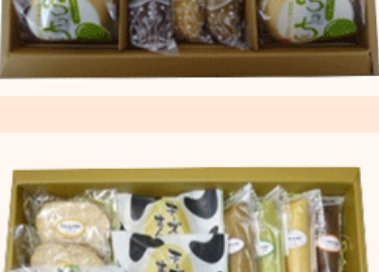
店舗	本店
おすすめ商品	おもてなしセット
価格	¥3,285(税込)
 辻店長	贈る方へ最高のおもてなしの気持ちを含めた詰め合わせです。是非ご賞味下さい。



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め合わせです。



店舗	サザウィン店
おすすめ商品	一番人気の和洋菓子詰め合せ
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	小田屋特選詰め合せ
価格	¥2,117(税込)
 北園店長	小田屋で人気がある商品の詰め合せです。ご年配の方からお子さままで幅広い世代で楽しめます。

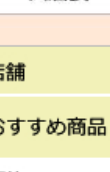


店舗	知覧店
おすすめ商品	知覧からの贈り物
価格	¥2,171(税込)
 西店長	知覧店で人気の知覧茶を使った商品と、新旧の人気商品のわかあゆとチーズ饅頭を詰め合せました。



店舗	だいわ店
おすすめ商品	小田屋詰め合せ
価格	¥1,814(税込)
 中山店長	小田屋の人気商品を詰め合せました。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（一八四九年）初代小田伊兵衛が菓子屋を創業しました。小田屋は、お菓子作りと和菓子の基本心得をうけついで時代の変化を甘受し「和の精神」と「易易」の伝統を守りながら、これより続けようと思ってきました。これからも愛顧いただきありがとうございます。お菓子を通して社会貢献となるお菓子を創造していきます。よろしくお願いいたします。 創業小田屋八代目 小田一

株式会社小田屋 代表取締役 小田一
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。