

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

どら茶ん 特集

どら茶ん

平成21年11月に知覧に初めての店舗オープンを記念し、知覧店の看板商品になるようにと万人受けするどら焼きと知覧の特産品でもある知覧茶を使い創作されたお菓子が「どら茶ん」です。独自の配合により、ふっくらしっとりした生地に知覧茶をふんだんに練りこんだ特製餡。食べた瞬間、口の中に知覧茶の風味が広がります。ボリュームがあるのが地元のお客様にはお茶のお供としてまた、お土産としても人気があります。

「どら茶ん」というネーミングは、どら焼き好きな国民的アニメの某キャラクターとお茶をかけたものからきています。

どら茶んに関するプチ情報



小田屋では、知覧茶を使用した商品がどら茶ん以外にもあり、名前を「茶里（チャーリー）」と呼びます。どら茶んと同じお茶の餡を使用しておりますが、クリームを加えて滑らかに仕上げていたり、風味が強くなるように工夫を凝らしたりと製造方法・配合など全く異なる商品となっております。是非こちらもご賞味ください。

お茶の保存方法

風通しの良い食器棚か冷蔵庫内で保存して下さい。なお冷蔵庫内では保存する際は、他の食品のにおいが付かないようにして下さい。

茶葉には匂いを吸収する強力な脱臭作用があります。冷蔵庫内で保存した場合は、ゆっくり常温に戻してから飲むと良いとされています。

どら茶んに対するお客さまの声（お客さまの声、そのまま）

- 南九州市のるぶに載っているのを見て買いに来ました。「これですね！美味しそう。」（観光のお客様）
- 「どら茶ん、好きなんだよね。美味しいよね。」（50代女性）
- 「やっぱり知覧のお土産には、知覧茶を使ったどら茶んがいいね」（70代女性）
- 「お茶味のみかさ（どら焼き）は珍しいね」（関西から観光のお客様）
- 「どら茶ん」で名前がいいね。（30代男性）
- 「あんこ、とても茶の風味がするね。生地にもお茶が入ってるといいね」（50代男性）



辻店長の「チーズまんじゅう」に関するよもやま話

（前回特集のチーズまんじゅうの包装デザインに関する話）

「チーズまんじゅうのパッケージを担当してみないか？」と声をいただき、今までにないデザインのものにしてみたいと思いました。自分の得意なイラストをいかし何枚かのデザイン画を持って社長、部長の3人で鹿児島県特産品協会へ行きいろいろな意見、アドバイスをいただきました。そのアドバイスを生かし、何度もパッケージ業者の方と打ち合わせを繰り返し、やっと自分の納得のいくパッケージが仕上がりました。

表のデザインだけではなく裏のデザインにもこだわり、子牛の一言は店舗全従業員から意見をもらい皆の協力のもとに出来上がりました。チーズまんじゅうが初めて売場に並んだ時の感動は一生忘れません。若いお客様からの反応も大変よく、お土産などにご利用頂いております。

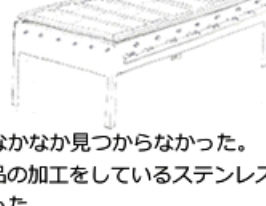
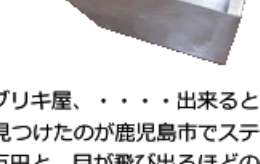
チーズまんじゅうも薩摩わかあゆと同じくらいお客様に末永く愛されるお菓子になってくれることを日々願っております。

和菓子の話 7（8話連載）

第7回 薩摩わかあゆ誕生の秘話（3）

山形屋で「船巻き」の製造販売を見つめていた七代目 小田實は、「これだ！」と思い、その道具の製造元を教えてくださいよう頼んだが、教えてはもらえなかった。

自宅に帰ってから、その道具の図面を引いて、製作してくれる会社を探しまわった。



鉄工所、ブリキ屋、・・・出来るところは、なかなか見つからなかった。

ようやく、見つけたのが鹿児島市でステンレス製品の加工をしているステンレス工房 カネクラ。

当時、〇万円と、目が飛び出るほどの価格であった。

次に、この流し器を使いこなせるようになるまでが、一苦労であった。

その苦労の中で、特に流し器の出口で生地が詰まってしまうというトラブルがあった。生地の固さ、流し器との隙間調整、流すスピード、火加減等多くの要素が関係していた。

こうした試行錯誤の結果、あゆの格好はしていないが、四角い生地なので隅っこまで、もちが入った美味しい「わかあゆ」が製造できるようになった。

現在は、この流し器が4列並んだ専用機械で、生地をいれると後は自動的に製品が出来上がるようになっている。

お知らせ

（1）毎月開催（割引や特典があります）

- 1日：あずきの日
1,000円以上(税抜)お買い上げのお客様に先着であずきのお菓子をプレゼントしています。
- 15日：クローバーデー
65歳以上のクローバーカードをお持ちのお客様に限り清算時レジにて10%割引いたします。
クローバーカード会員募集中（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+税のシュークリームを85円+税にて販売いたします。

（2）季節限定商品の販売

- 茶休（さきゅう） 和のデザート。抹茶ムースと白玉団子の相性ぴったり!!
- クリームソーダ カルピスゼリーとソーダのゼリー。アイスに見立てたバニラのムースがアクセントになっています。
- ホワイトピーチ 桃の良さを余すことなく引き出した桃のゼリーとムースのデザートです。
- サマージュレ 日向夏とオレンジのゼリーで夏らしいさっぱりとした味合いです。
- コーヒーゼリー コーヒーのゼリーとムースに豆乳の泡のムース。一風変わった豆乳の泡をお試しあれ!!
- フルーツロールデコ キュウイ、イチゴ、ブルーベリー、パイン、黄桃を特製のクリームで巻いています。

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	サザウイン店
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。買い物ついでに反をお掛け下さい！



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。

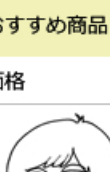


店舗	知覧店
おすすめ商品	知覧からの贈り物
価格	¥2,171(税込)
 西店長	知覧店で人気の知覧茶を使った商品と、新旧の人気商品のわかあゆとチーズ饅頭を詰合せました。



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（一八四九年）初代小田伊兵衛が菓子屋を創業されました。小田屋は、あんこもちや和菓子の基本を心得ず、うりゆく時代変化を甘受し、和の精神、易不易の伝統を守り、お客様に、これより続け参ります。元来、水永と愛顧され参ります。菓子を通して社会に貢献する会社を創造して参ります。さくら、お願ひ申し上げます。株式会社小田屋 八代目小田実一

株式会社小田屋 代表取締役 小田実一
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。