

定番で愛される和菓子・大福

老舗店の看板メニューから超進化形まで5品を紹介！

江戸時代より庶民に人気の菓子として親しまれてきた「大福」。令和になってもそれは変わらず、老舗和菓子店はもとより、コンビニスイーツとしても定番になっている。今回は歴史ある大福から、見た目でも楽しませてくれる大福など5品を紹介する。

妖怪フルーツ大福

左手前より：妖怪★りんご大福、妖怪★いちご大福、妖怪★あんず大福

和洋菓子 EDO USAGI (わようがし えどうさぎ)

住所：東京都荒川区西日暮里 2-14-11 Tel：03-3891-1432

価 格：いちご 350 円、りんご・あんず 300 円

サ イ ズ：直径 45 × 高さ 38mm

重 さ：52g ~ 59g

保存方法：冷蔵

消費期限：製造日から 2 日間（いちご、りんご）、3 日間（あんず）

2005 年、日暮里にオープンした和菓子店「江戸うさぎ」は 2022 年 7 月に「和洋菓子 EDO USAGI」としてリニューアル。それを機に和菓子に加え洋菓子も販売し始めた。店舗ではイートインにも対応。布の街・日暮里をイメージした「ソーイングスイーツ（マテリアルフロランタン、ボタンサンドクッキー、ボタンクッキー）」や、お菓子によく合う 3 種類の日本茶など地域に根ざした美味しいお菓子を提供している。

今回紹介するのは看板メニューの「妖怪フルーツ大福」。地元「谷中の墓地から来た妖怪」をコンセプトにかわいらしい妖怪たちが季節のフルーツをくわえたビジュアルで、小さなお子さんから幅広い年齢層に大人気のスイーツとなっている。

一番人気の「いちご大福」は、妖怪がべろりと舌を出しているようで、とても愛嬌がある。いちごの甘酸っぱさと餡の甘さ、生地のモチモチ感の組み合わせは絶品。

いちごに続く人気 No.2 の「あんず大福」は、まるで妖怪が笑っているかのように見え、思わずこちらも笑みがこぼれてしまうほどの可愛いらしさ。人気駄菓子の「あんずボー」を製造販売している大正創業、浅草・港常のあんずを使用している。

そして「りんご大福」は、しゃきしゃきとしたりんごの食感とモチモチ感あふれる生地との相性がいい。りんごの繊細な味を白餡が引き立て、さっぱりとした味わいだ。

各種妖怪フルーツ大福の生地は、コラーゲンが練り込まれているのが特徴。生地进行を調節し、絶妙なモチモチ感とやわらかさを出している。

<https://edousagi.com>



元祖いちご豆大福

価 格：324 円
サ イ ズ：直径 60 × 高さ 50mm
重 さ：108g
保存方法：常温
消費期限：購入日当日

大角玉屋 (おおすみたまや)

住所：東京都新宿区住吉町 8-25 (本店) Tel：03-3351-7735

大正元 (1912) 年創業当時の伝統を守り続けている「大角玉屋」。すべての商品は素材を徹底的に吟味し、現在は小豆は北海道産特選小豆「雅」、砂糖は「白双糖」、米は宮城産「みやこがね」特選米、水は「秩父山水」と、国産の最高級品を使用している。

今でこそ、いちご大福といえば定番の和スイーツの一つだが、実は大角玉屋が昭和 60 (1985) 年に発売したのが最初。三代目・大角和平氏がそれまで誰も思いつかなかった「大福にいちごを入れる」という斬新なアイデアを発案、商品化し爆発的ヒットとなった。産地直送の新鮮ないちごを使用し、一口食べると、モチモチした餅とほどよい甘さの餡と相俟って、甘酸っぱいいちごが口の中で一つになり、とろける。数多あるいちご大福の中でも、「元祖」という冠を付けるに相応しい味わいと言える。発売以来、「元祖いちご豆大福」は現在も大角玉屋の看板メニューとして大人気。昼前には完売してしまうので、お求めの際は早めに店舗に行かれることをオススメする。

豆大福

価 格：270 円
サ イ ズ：縦 60 × 横 55 × 高さ 40mm
重 さ：110g
保存方法：常温
消費期限：購入日当日

虎ノ門 岡埜榮泉 (とらのもん おかのえいせん)

住所：東京都港区虎ノ門 3-8-24 Tel：03-3433-5550

大正元 (1912) 年、墨田区本所緑町に創業、昭和 23 年に現在の虎ノ門に移転した老舗和菓子屋「虎ノ門 岡埜榮泉」。近年、再開発でめまぐるしく変わる虎ノ門において、昔ながらのおいしい和菓子を提供し、遠方からはるばる訪れる客も少なくない。時代が変わり、街並も変わるなか、変わらぬ伝統とおいしさを令和の現代に残している人気の和菓子店である。

岡埜榮泉の看板メニューといえば、今回で紹介する「豆大福」。岡埜榮泉の人気の原点ともいえる一品で、創業当時の味を守り続けている。大福の生地には宮城県産をはじめとする厳選された餅米を使用。毎朝ついて、その日のうちに使い切る。餡は北海道産小豆を使用。やはり北海道産の赤えんどう豆を、味を付けずに炊き、塩を利かせてのした餅に手で混ぜていく。餡にも塩を利かせており、このほのかな塩味が豆大福の甘味を引き立てる。一つひとつ手作業で作られた豆大福は添加物を一切使用していないので、消費期限は製造日 (購入日) 当日限り。



苺大福

価 格：357 円
サ イ ズ：直径 50 × 高さ 40mm
重 さ：約 70g
保 存：冷蔵
消費期限：購入日当日

鈴懸 (すずかけ)

住所：福岡県福岡市博多区上川端町 12-20 ふくぎん博多ビル 1 階 (博多鈴懸本店) Tel：092-291-0050

大正 12 (1923) 年創業。「現代の名工」に章された初代・中岡三郎の教えにもとづき厳選した素材に由来する味と技を極め、九州・博多の老舗和菓子店として人気を博している「鈴懸」。現在は福岡だけで本店を含め 5 店舗、そのほか JR 名古屋高島屋店、東京の新宿伊勢丹店、東京ミッドタウン日比谷店があり、鈴懸の名は全国区になっている。

今回で紹介する「苺大福」には博多の「あまおう苺 (2L サイズ)」を使用。他のいちご大福と異なり大福の大きさに対し、いちごが占める割合がことのほか大きい。大福の中にいちご、というよりもいちごのまわりに餡、という感じだ。使われているあまおう苺は、契約農家から直接仕入れているもので、収穫が終われば苺大福の販売も終了。期間限定 (11 月中旬～4 月初旬) の貴重な一品だ。あまおう苺の甘さを邪魔しないよう、甘さ控えめなこし餡は、舌触りを重視して小豆の皮を剥くという製法。職人の手によって一つひとつ丁寧に、極薄の求肥に包まれた苺大福は、あまおう苺の美味しさを最大限に引きあげた極上の和スイーツと言える。



フルーツ

金田屋 (かなだや)

住所：東京都中央区銀座 5 丁目 7-10 中村積善会ビル 1 階

従来の白餡と餅で包んだ大福ではなく、大福を平たく伸ばし、その上にフルーツを盛り付ける、デコラティブな大福が誕生した。2022 年 4 月、銀座にオープンした「金田屋」は、今までにない新しいコンセプトの大福で注目されている。季節のフルーツをふんだんに使い、美しく盛られた大福は、味はもちろんのことビジュアルも重視されており、映え系大福の筆頭格と言える。

今回で紹介する「フルーツ」の土台（大福）は、竹炭を練り込んだ真っ黒な求肥で、国産白インゲン豆を使った白餡とこだわりのチーズクリームを包み込んでいる。その上に、チーズクリーム、いちご、キウイ、オレンジ、ブルーベリー、ラズベリーが美しく盛られている。大福とチーズクリーム、この意外な組み合わせが各種フルーツと相まって、絶妙なバランスの美味しさが生み出されている。

一見すると、どうやって食べればいいのか？と思われるだろうが、ちゃんと「金田屋フルーツ大福の美味しい食べ方」という指示書が添えられているのでご安心を。真ん中に設置されているピックを持ち、デコレーションされたフルーツとチーズクリームを持ち上げてそれを食する。次に特製餡が入った大福、フルーツ、チーズクリームを楽しむ。1 度で 2 度おいしい大福なのである。

価 格：1,100 円
サ イ ズ：直径 75 × 高さ 50mm
重 さ：95g
保存方法：要冷蔵
消費期限：冷蔵で 1 日

<https://kanadaya.co.jp/>



コンビニスイーツピックアップ

このコーナーでは、毎回コンビニエンスストアを回って商品の動きを探り、ホームページなどを参考に話題のスイーツを紹介しています。



- ①まるっと果実大福 シャインマスカット (セブン-イレブン)
価格：226.80 円 重量：65g サイズ：直径 5 × 高さ 2.5cm
- ②黒ごま香る ごま餡 & クリーむ大福 (セブン-イレブン)
価格：140.40 円 重量：58g サイズ：直径 5 × 高さ 2.5cm
- ③溶けない雪だるま みるくクリーム大福 (セブン-イレブン)
価格：192.24 円 重量：64g サイズ：直径 4 × 高さ 2.5cm (× 2 個)
- ④塩豆大福 (ファミリーマート)
価格：140 円 重量：89g サイズ：直径 5 × 高さ 3cm
- ⑤ひとくちこしあん大福 (ファミリーマート)
価格：158 円 重量：110g
サイズ：一辺 3cm の三角形 × 高さ 2cm (× 5 個)
- ⑥塩豆大福仕立てのもち食感ロール (ローソン)
価格：397 円 重量：198g サイズ (6 切れ)：縦 4 × 横 15 × 高さ 4cm

コンビニでも大福は人気のお菓子

毎シーズン様々な和菓子を展開しているセブン-イレブンは、大福のラインナップも充実している。「まるっと果実大福 シャインマスカット①」は、爽やかな甘さの白こしあんともち生地で長野県産のシャインマスカットを丸ごと一粒包んだ。じゅわっと広がるシャインマスカットの果実味が爽やか。「黒ごま香る ごま餡 & クリーむ大福②」は、黒ごま餡とくちどけの良いホイップクリームをやわらかく歯切れよいもち生地で包んだ。黒ごまの風味をたっぷり味わえる。「溶けない雪だるま みるくクリーム大福③」は、ミルククリームともっちりとした柔らかい餅生地組み合わせで、濃厚なミルクの味わいが広がる。雪だるまを模したフィルム（食べられません）を大福の上に乗せてあるのが可愛い。

ファミリーマートからは素材にこだわった大福を。「塩豆大福④」は、餅に富良野産赤えんどうの煮豆を練り込んだ。この赤えんどう豆が歯応えがあり食べ応えがある。餡に宮古島の雪塩®を使用しているので、塩味が利いていて後味がさっぱりとしている。「ひとくちこしあん大福⑤」は、ひとくちサイズの手軽な大福。北海道産小豆の餡、北海道産てん菜の砂糖、国産もち粉を使用している。

ローソンからは、変わりダネを。「塩豆大福仕立てのもち食感ロール⑥」は、もち食感の生地で北海道産生クリーム入りのクリームを巻いたロールケーキ。もちもちの生地と粒餡で、まるで大福みたいな食感を実現。生地に練り込まれた赤えんどう豆の塩気が、甘いあんことホイップクリームと合わさって抜群のアクセントになっている。



街角のSweet Shop
餅菓子専門店
《KIKUYOYA ORII -since 1607-》
東京都世田谷区
東京都世田谷区駒沢 1-4-11
Kハウスツノダ 1 階
営業時間：11:00 ～ 18:00 (売り切れ次第終了)
定休日：火曜日 (その他臨時休業あり)
Instagram：https://www.instagram.com/kikyoya_orii_mochi/

●十九代目の豆大福 (写真奥)

価格：330 円
サイズ：直径 45 × 高さ 40mm
重さ：65g

●古代米の薬膳おはぎ (写真真ん中)

価格：320 円
サイズ：直径 45 × 高さ 40mm
重さ：65g

●白いちじくとマスカルポーネの大福 (写真手前)

価格：480 円
サイズ：直径 42 × 高さ 40mm
重さ：55g

トレンドを意識した四季折々の本格的な餅菓子

慶長 12 (1607) 年創業、三重県の老舗和菓子屋・桔梗屋織居の 19 代目が、「ニューノーマル時代の和菓子」に挑戦する新ブランド「KIKUYOYA ORII -since 1607-」を 2022 年 11 月、東京・駒沢にオープンした。400 年の伝統を継承しつつ、新時代にふさわしいトレンドを取り込んだ、四季折々の本格的な餅菓子を提供している。

今回ご紹介する 3 品は、19 代目・中村弓哉氏のチョイス。看板メニューの一つ「十九代目の豆大福」は、餅本来の美味しさを重視するため、当日朝に搗いたつきたての餅を使用している。餅米は柔らかく粘りがありきめ細かな食感が特徴の「滋賀羽二重糯」。餡は北海道産の小豆、そこにホクホクに炊き上げた国産赤えんどう豆を練り込んでいる。餡に使用する砂糖にもこだわりがあり、白ざら糖の中でも結晶が大きく純度の高い「鬼ザラ糖」を使用。小豆本来の豊かな風味が味わえる一品である。

「古代米の薬膳おはぎ」には、中国では薬膳料理にも使用された古代米の一種「黒米」を使用。羽二重糯と炊き合わせ、北海道産えりも小豆を使用した自家製の粒餡を包み「薬膳おはぎ」として仕立てた。古代米にはポリフェノールが含まれており、味、彩りを楽しむだけでなく、体に優しい和スイーツだ。

白いちじくとマスカルポーネというベストな組み合わせを、つきたての餅でくるむとうなるか！ と唸らせるのが「白いちじくとマスカルポーネの大福」。自家製いちじく餡の甘さと濃厚なマスカルポーネに加え、ラムの風味がアクセントになっている。甘口の白ワインなど、お酒ともペアリングできるイメージで仕立てられている。



熟成蔵出し黒みりん

「温熱熟成製法」により、濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ黒い本みりんです。菓子の甘み付けや焼き色付け等にもおすすめです。

天晴 本みりん

歴史ある流山の白味醂の流れを継ぐ本みりんです。上品な甘みと落ち着いた風味で、たれ、つゆ、菓子などに適しています。

ワイン各種

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプなど多数扱っています。

洋酒各種

ブランデー、ラムなど、洋菓子だけでなく和菓子にも使える洋酒を豊富にご用意しております。

※上記は一例です。他に甘味料やミックス粉、日持ち向上剤など菓子用に適した製品が多数ございますので、お気軽に弊社営業担当までお問い合わせください。

取扱製品ピックアップ



Sweets Trend Vol.106 2023 年 1 月号 (2023 年 1 月 1 日発行)

発行：三菱商事ライフサイエンス株式会社

住所：東京都千代田区有楽町 1 丁目 2 番 2 号 東宝日比谷ビル 16 階 (営業本部)

電話：03-5501-7318 FAX：03-5501-7331

http://www.mcls-ltd.com/

Copyright 2023 Mitsubishi Corporation Life Sciences Ltd, All Rights Reserved

三菱商事ライフサイエンス