

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

②0

白鷺宝

(株式会社浦和花見)

昭和30年代の浦和の風景。水辺にたたずむ白鷺の姿が麗しかった。その卵(宝)をモチーフに、斬新な和菓子が創作された。白餡に卵を加えて焼き上げ、ミルクでコーティングする。鳥の巣をイメージした包み紙。ふわっと包むのは、今日でも手作業だそうだ。

口に含むと、溶けていくような、さらりとした優しい舌ざわり。餡とミルクの味が絶妙に交じり合う。冷凍すれば賞味期限1か月。冷えると表面がパリッとし、中もひんやりして美味しいとの評判も聞こえてくる。

定番品に加えて、栗、いちご、さくら、あんずなど、季節折々の限定品も登場する。季節感を味わってもらいたい、お客様をびっくりさせたいという気持ちを込めて、手作業で少量だけ作り込む。

常連客は祖母・母・娘と引き継がれ、大切な節目の手土産・返礼品として選ばれる。本店「菓匠 花見」は浦和駅西口前。県外からの来客に、お土産品として勧められる銘品である。



■ 株式会社 浦和花見
創業 大正元年7月
代表取締役 染谷幸一

菓匠 花見 本店
さいたま市浦和区高砂1-6-10
Tel:048-822-2573
<https://www.kasho-hanami.co.jp/>
(浦和支店取引先)