

今月の よかもん

YOKAMON



会議所NEWSの編集担当職員が街で見つけた“よかもん”をご紹介します

溶けない和菓子のアイス?!

『葛アイスバー』

夏の和菓子といえば、「水ようかん」や「わらび餅」などを思い浮かべますが、なんと“溶けない和菓子アイス”があると耳にしてやってきたのは、中央区地下鉄六本松駅から徒歩2分の「和菓子処 兎月(とげつ)」さんです★

兎月さんには、創業からずっと愛され続けている大人気の「甘酒饅頭」や、“夏”限定の「葛饅頭」など季節ごとの商品をはじめ、常時20種類ほどの和菓子が並んでいます。もちろん今回のお目当ては、夏に大人気の『葛アイスバー』!!

この日の最高気温は34度で、じっとしていても汗をかくほど暑い日でしたが、持ち帰って袋を開けてみると…本当に溶けてない!! さっそく、7種類ある味の中からパイナップル味を取ります。はじめにシャリッ、もう一度噛むとモチッと弾力があって、不思議な食感でさらに驚き😲 中に入っているパイナップルの絶妙な酸味と葛のまろやかな味わいが相性ばっちりであつという間に完食😊 時間がたつにつれて変化していく食感も楽しめます♪

この不思議な食感の秘密は、その名のとおりの“葛”。“葛”を入れることでゼリー状になり、それを冷やすと溶けないアイスバーになるんだとか👉 こちらの葛アイスバーも、小さいお子様からご年配の方まで世代を問わず喜ばれているそうです😊

皆さんも、この不思議な食感をぜひ体験してみてください★



葛アイスバー

(全7種・270円・税込/本)

※数に限りがあるため、お買い求めの際は
お問い合わせください。



店内のショーケースにずらりと
並んでいます★

※感染症防止対策のため、現在は窓口販売のみとなっています。



店主イチオシの季節商品
【冬限定】大人気! いちご包み



当店は、創業から84年にわたり六本松で営業を続けています。当店の和菓子を「ぜひ土産にしたい」と選んでいただいたり、「いただいたあの和菓子を食べたい」と遠方のお客様からお問い合わせをいただくなど、地元の方々を中心に親しんでいただいています。

近年の六本松再開発による道路拡張工事で、2017年に移転を余儀なくされましたが、ご縁があり慣れ親しんだ六本松、スーパーエルロクさんの隣で元気に営業を続けています。

和菓子というのは、旬の食材を使って四季を感じていただくものでもあります。お客様に“夏”をお知らせする和菓子を新たに作りたと思い、葛アイスバーを4年前から発売しています。葛を使用することで、低カロリーなのに満足感もある上に、溶けないのでお子様のおやつなどにもオススメです。今後も、当店の和菓子を通して季節を感じていただけるように新たな商品開発にも挑戦していきたいと考えています。創業から守り続けている、当店ならではの和菓子をぜひご賞味ください。

代表 白井誠一さん



和菓子処 兎月

☎092-751-1541

福岡市中央区六本松2-9-16 六本松ビル

<http://www.togetsu-wagashi.com/>

(営)本 店:平日・土10:00~18:00/日祝10:00~17:00

室見店:平日・土日祝10:00~17:00

(休)月曜(祭日は営業いたします)



ホームページ

