

第23号
1月23日

すまいるたうん



発行元
東京新聞
南千住専売所
Tel.3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子
Tel.090 (2657) 0300

昔、懐かしい味、
きなこ棒・あんこ玉から健康を
宇佐美製菓

駄菓子屋さんに立ち寄った学校帰り。そんな懐かしい記憶ありますよね。そんな駄菓子屋さんの定番品、きなこ棒・あんこ玉を作り全国に卸している

のが、南千住1丁目の瑞光公園近くにある宇佐美製菓です。この道の60年。高校から帰ってくると水飴を煮詰めて金太郎飴・紅白棒・キャラメルなど作っていたという二代目社長宇佐見昌輝さん(75歳)。当時は日暮里駅前で、朝一番にできた飴類を売っていたそうです。だんだん、飴は売れなくなり、30年前からきなこ棒・あんこ玉を作るようになりました。

「お菓子から健康を導きたい」

材料は全国各地から取り寄せて、ご主人がこだわり厳選したものを使います。

水飴・国産きなこ・オリゴ糖・奄美の黒砂糖・ハチミツ・トレハロースなどを練り合わせて棒状にし、さらにまた、きなこをまぶした昔ながらのお菓子、健康的なきなこ棒は、1袋3本入りの食べ切りサイズで、30円。20本入り250円。1ヶ月で20万袋、60万本を出荷しています。あんこ玉は、あんこ・砂糖・水飴

にトレハロースが入っており、これらを煮詰めて、翌日冷めたものを機械で丸めます。15g 25個葉入って小売りで200円。1ヶ月で1万個のあんこを使い1万個を出荷しています。試行錯誤の繰り返しで20年前に今のあんこ玉にたどり着きました。どちらも賞味期限は4ヶ月と日持ちもい

です。きなこ棒の原料に使われている奄美の黒砂糖は、黒砂糖発祥の地と言われている奄美産のさとうきびを搾ったそのままを原料にしており、美味しい甘さと独特な香りの他に、カルシウム・カリウム等の熱にも壊れにくい栄養成分を含んでいる食品で、ビタミンB1、B2、ミネラルやカルシウムを豊富に含んでいます。

きなこは大豆をじっくりと炒り上げ粉状にしたものです。その香ばしい香りに人氣があり、大豆サポニン、大豆イソフラボンなどの大豆の成分を手軽にとれることから、健康食品として幅広い用途に用いられます。

オリゴ糖は糖質のひとつで、ビフィズス菌などの有用菌の栄養源となります。

「夢の糖質」といわれたトレハロースは、いわゆる人工甘味料ではない、砂糖と同様の天然糖質です。乾燥やストレスや老化や過酷な環境に対して「健やか

な体や細胞を整えて維持する」働きをしています。

「人気の秘密は程よい甘さと柔らかさ」と語るご主人。

現在、駄菓子屋は減少の一途をたっています。南千住にも、2、3軒しかなくなりました。町並みから駄菓子屋は姿を消しつつありますが、駄菓子人気は今も健在。きなこの香りが外まで漂う宇佐見製菓でじかに販売もしております。

安くて健康なお茶請けにいかがでしょう。お立ち寄り下さい。工場でも販売もしております。できたてのきなこ棒・あんこ玉が、童心に帰してくれます。



ここです

●公園

●公園

ジョイフル三ノ輪商店街

宇佐美製菓

住所；南千住 1-38-9

TEL 3801-2412

FAX 3801-2652

営業時間 8:00~12:00

定休日 日曜日、祝祭日

