

第3号
平成18年

すまいるたうん



発行元
東京新聞南千住専売所
TEL3803-1781
発行責任者
鬼塚 佳代子
TEL090 (2657) 0300

和菓子の魔術師 ジョイフル三ノ輪 和菓子司の相州屋

るといふ重要な役割をはたして
います。

和菓子は、食文化の華などと
いわれています。その理由に
に作り手の感じるもの、表現し
たいものを、感性を生かして、

和菓子に表現する『手づくり』の魅力が
あげられます。



「ありがとうございました」
「いらつしやいませ」
お客さんが絶えることなく、
奥さんの声が暖かく聞こえてきます。

「野ぶたをプロデュース」の撮影で訪
れたアイドル亀梨君もおいしいと食べた、
からだんごと茶めし。

大正七年創業、90年近くの歴史を持つ
ジョイフル三ノ輪和菓子司の相州屋。

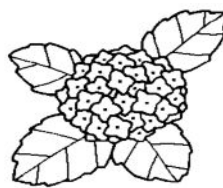
四代目斉藤正幸さん(55歳)は、家族
3人で数々の手作り和菓子を常時20種類
以上(季節によって変わります。)を店
頭に並べています。

和菓子には、植物性たん白質が豊富に
含まれており、小豆やいんげん、豆類、
餅米や米粉、小麦粉などの穀類、いも類
やごま、寒天、砂糖など、自然の中で育
てられたものばかりです。

また、砂糖はほとんど純粋な炭水化物
で、身体や脳の神経に必要なエネルギー
源や、脂肪を燃やしてエネルギーにかえ

また、街を歩いてみると店先からも季
節を感じさせてくれるものがめつきり少
なくなりましたが、和菓子は現在も季節
や生活文化ともいえる四季の行事大切に
しています。

本葛よりなめらかでゼリー
より腰の強さが特徴の水ま
んじゅう「露草」¥130
塩漬けの笹の香りと塩気がたまらない
もちもち感のある水大福¥120
見た目も涼しい、くりきんぎよく・



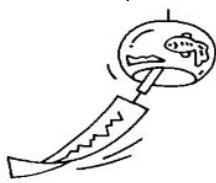
あんずきんぎよく¥130
青梅と白あんを練った青梅の里¥90
大粒栗もなかは、丸ごと栗一粒入って
北海道大納豆を使用して¥140
裏ごししたサツマイモをあんにした口
だけのよさは、こがね金時 ¥110
洋酒と生クリームとレーズンを入れた
柔らかなクッキーは、やかた舟¥110

3人の笑顔がお待ちし
ております。

あまだんご・からだ
んごも手作り¥90

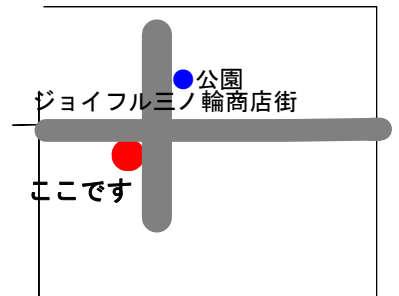
ご飯ものも、上質のお米にこだわり、
お米屋さん買いに来るほどおいしく、
ここだけしか売って作っていない茶めし
¥110は絶品です。

いなり、のりまき、おにぎり、五目寿
司に赤飯、お昼過ぎには売り切れてしま
うことがしばしばあります。
昔懐かしいアイスキャン
デーも、始めました。



もうすぐ、お盆の季節、手作りおはぎ
に打菓子も取り揃えております。
季節を味わいに相州屋へ、いらつしや
いませんか。

3人の笑顔がお待ちし
ております。



相州屋
荒川区南千住1-20-4
定休日 水曜日
営業時間 AM8時~PM7時
Tel 3897-5945