

第293号

平成26年

7月25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

## 東京名物 人形焼きと ゼイタク煎餅 重盛商店

「一度食べると、また食べたくなる味」

重盛商店は水天宮に本店があり、支店は13店あります。重盛商店南千住店は、先代がのれん分けして昭和30年に南千住で創業、三代続いている店です。

土産物屋で販売されている人形焼きは、工場で量産されたものなのでどうしても焼きたての風味は薄れてしまいます。

重盛商店は、七福神の顔を形どっている人形焼きとゼイタクせんべいを毎朝、店で製造しています。

「材料に糸目をつけない」  
材料に良いものを使うことは、店主の重盛元也さんのこだわりです。

人形焼きを温かい時に食べて美味しいのは当たり前ですが、冷めた時でも美味しいのは材料に良いものを使っているからです。

製あん所から仕入れてあんこは、毎日炊いて作っています。あんこは隠し味で醤油も入り、しつかり甘さがあり、まろやか。あんこの美味しさが違います。

人形焼きの皮であるカステラ部分は、

はちみつ、練乳、バニラが入っているため、きれいなキツネ色が出てしっとりしており、皮は薄く、中身のこしあんがずっしりと入っており、他に比べてあんこの多いことも、人気のひとつです。

あんこなしの人形焼きは、フルーツの形のカステラがふわふわしていて、弾力があります。一口サイズなので、つい手が出てしまいます。

「昔は卵と砂糖、小麦粉はぜいたく品だったから」

ゼイタク煎餅は卵と砂糖、小麦粉、はちみつをベースに作られています。この煎餅が作られたころは、卵や砂糖が貴重品だったために、この名前が付けられました。カステラと東京の煎餅の間で、関西の煎餅は、この味です。

種類は8種類あり、干しぶどうの入った「ブドー」、練乳入りで丸めて焼いた「パイロ」、揚げたそら豆入り塩味の

「ビンズ」、有平糖の入った「有平焼」、小判型に焼き卵の多く入った「小判」、また細かなピーナッツ入りでとても香ばしい「格子」は私は一番好きです。「千成ひょうたん」は、小さなサイズがたくさん入っています。それぞれ固さや食感、

配合の具合を変えて作られています。「指名が入って」

「指名が入って」



朝8時に開店するのは、サラリーマンが土産に早くに買いに来るからだそうです。土産には手頃な価格で美味しいと取引先から指名もあつて買いに来る方もいます。

店に入るとほんのりと甘い香りが漂い、笑みがこぼれます。個別に包装されて、ちよつとした土産、お茶受けにいかがでしょうか。地方発送もしております。

贈って満足、食べて満足。  
懐かしい味は、ゆつたりとした至福の時を与えてくれます。

### 重盛商店南千住支店

荒川区南千住2-34-4 TEL:03-3801-6830

日比谷線 南千住駅(南口)前すぐ

営業時間 [月~土] 8:00~18:30

[日・祝] 8:00~18:00

