

乃L梅本舗 佐藤屋



8代目考案のお菓子

山形は昔から紅花の産地として有名だが、紅花から紅をとるには、梅の酸が必要だったので、自ずと梅の栽培も盛んに。佐藤屋は文政4年（1821年）、現在地に創業。「乃し梅」のルーツは、山形城主の典医が長崎に留学のおり、中国人から伝授された梅の実で作った気付薬とされている。後年、幾多の改良の末、銘菓としての味わいと形を整え、現在に至っている。

創業から間もなく200年。現当主は7代目で代々〃佐藤松兵衛。を襲名。山形きっての老舗だが、伝統の技を受け継ぎつつ、今の時代の空気も取り入れた菓子作りをする〃若い老舗。をめざしている。



名菓 乃し梅

乃し梅

原材料は、山形産の完熟した梅と、砂糖、水飴、寒天のみ。煮詰めてからガラスに張った木枠に流しこみ、2日間以上乾燥させてから包丁で裁断し、竹皮をつけ、すべて手作業で仕上げている。出来上がった琥珀色の乃し梅は歯ごたえもよく、酸味と甘みがほどよく調和し、爽やかな後味が特徴となっている。



名菓 乃し梅。ハーフサイズもある



◆協力／乃し梅本舗 佐藤屋
(山形市十日町3-10-36)
☎023 (641) 2702

「乃し梅本舗 佐藤屋」を訪ねて

8代目・佐藤慎太郎氏が語る 和菓子とお酒のこと



佐藤慎太郎氏

乃し梅本舗 佐藤屋の8代目となる佐藤慎太郎さんは、次代を担う老舗の若旦那衆からなる「本和菓衆」や、通称「ワカタク」のメンバーとして活躍するひとりである。それらのイベントは本誌でも何度か紹介してきたのでご存知かと思う。数年前、新宿高島屋での「ワカタク」のイベントで、大胆にも「慎太郎's Bar」が登場したのは驚きだった(チケツトは即刻完売)。

その発案は単なる思ひつきではなく、「和菓子をちよつと、自由に。」と、地元山形で行動を起こし、発信し続けてきた素地があつた。

1979年生まれ。三人兄弟の長男。鳥取大学教育学部卒業。教員免許取得。2002年より京都の末富で5年間修業。2007年家業に就く。常務取締役