

提携店訪問記⑫ 菓子工房 吉野 様

令和4年10月某日、宇都宮市上田原町にある「菓子工房 吉野」様を訪問しました。田原街道を北進し、田川の上流を渡ったら、左折します。田原中学校を右手に少し進むと田原小学校が左側にあります。信号の手前を左折してすぐに「菓子工房 吉野」様が道路左側にあります。ご主人に伺うと、お店は創業から100年以上が経過し、現在のご主人が3代目になられるとのことでした。創業から2代目の方までは、和菓子店だったそうです。平成6年に現在の店舗を新築され、その時から和菓子と洋菓子の両方を製造・販売されているとのことでした。特徴的なものとしては、オレンジットがあります。オレンジピールを甘さを控えたチョコレートでコーティングした大人向きのチョコレートです。そして、和菓子店だったこと

から、店には製餡機があり、半日かけて餡を作られているそうです。まさに店主手作りの餡です。和菓子と洋菓子があるのはもちろんのこと。両方の良さを生かした御菓子があります。例えば、栗まんじゅうには、バターとバニラを使用しているそうです。しっとりとした中にもコクが

感じられる一品です。ダクワーズには、あんこもあります。さらには卵と小麦粉を使用しない「ノーエッグプレミアム」があります。お客様から卵アレルギーのため、卵が入っていないものが作れないかと頼まれて誕生した商品だそうです。ボールを専用にするなど、細心の注意を払って、週に一度だけ作られて冷凍保存されるそうです。店頭には、1ピースずつ並んでいます。お子様のお客様から「フーできた。」と言われたことがあるそうです。誕生日にホールケーキを食べたことがなかったが、ノーエッグプレミアムのおかげで、ケーキにろうそくを立てて、吹き消すことができたそうです。

ホールケーキを予約される場合は、4、5日前にお願いしたいとのことでした。他にも、ドーム型に焼いた、軽いスフレタイプのチーズケーキの「ピカポンチーズ」、季節商品の桃やシャインマスカットのケーキ、春の「柏餅」、夏の「水まんじゅう」、バレンタインの「手作りチョコ」、「マカロン」や「クッキー」など様々な商品が並べられています。お店のホームページには、こんな言葉があります。“おいしい時間 笑顔の時間 幸せな時を贈る yoshino のお菓子”。おいしいのは、もちろんのこと。食べたみんながお腹だけでなく、心も豊かになる、そんな「菓子工房 吉野」のお菓子を一度味わってみてはいかがでしょうか。



菓子工房 吉野

住所 宇都宮市上田原町 343-1

電話 028-672-0605

営業時間 通常 8:00~19:00

定休日 火曜日

駐車場 店舗南側に10台

ホームページ <https://www.cake-yoshino.com>

特典 1,000円以上お買い上げのお客様に、スティックケーキ(140円)を1本プレゼント