

伝統的な技 × 次世代を担う若手職人の新しい感性

「WAGASHI 若き匠たちの挑戦」

2016年9月21日(水) ～ 9月27日(火)

新宿高島屋 地下1階食料品 催会場、シーズンイベント



いま、和菓子業界では、多くの老舗が世代交代の時期を迎えています。

新たなスタンダードをつくるべく、新時代に支持される和菓子を企画・開発しようという発想のもと、2014年に老舗・名店の若旦那たちが「ワカタク(若き匠たち)」という名のチームを結成。

次代を担う若旦那たち13人が、新しい和菓子の魅力を伝えようと日々奮闘し、互いが切磋琢磨し合い、情報交換、アイデア提供を続け、伝統の味の紹介はもちろん、和菓子界に新風を起し、次のスタンダードとなるような品を生み出すべく、“これからの新しい和菓子”を創作・ご提案をする、ユニークなイベントです。

今秋のテーマは、「恋する和菓子」。多くのお客様に“恋してもらえるような和菓子”を創作しました。

今、ここでしか買えない、ここでしか味わうことのできない「ワカタク」の新しい発想の和菓子が一堂に登場いたします。

【お問合せ】

新宿高島屋 ☎ (03) 5361-1111 (代表)

【展開商品の一例】 「恋する和菓子」をテーマに、老舗の若旦那たちが創作した新しい和菓子

※価格はすべて、予定価格です

高林堂（栃木県） 3代目 和氣 康匡 氏

「HALU とあき～つながらない季節の出逢い～」 561 円（2 個入）

焼菓子

素材となる和菓子は、「お餅」×「マカロン」＝「和マカロン」。

春と秋が口の中で出逢ったら…と、栗マカロンと蓮マカロンに挟まれたのは、栗餡と蓮のお餅(写真:左)

芋マカロンと、桜マカロンに挟まれたのは、芋餡と桜餅です。(写真:右)

和氣氏は、修行から戻り稼業を継いですぐに看板商品の「宮のかりまん」を開発して大ヒット。独特のセンスでさまざまな素材に取り組みながら、あくまでも「あんこ」を押し出したいという情熱の持ち主。



亀屋芳広（愛知県） 3代目 花井芳太郎 氏

「彩ころ」 692 円

羊羹

キューブ型の柚子、苺、ビターのチョコレート羊羹。

見た目はコロコロとかわいらしくカラフルに、口溶けはまさに羊羹。それぞれの味わいをぎゅっととじこめました。

紅茶やコーヒーにも相性の良い和菓子です。



花井氏は、和菓子「現代の名工」である祖父と洋菓子職人の父をもち、その独特な感性で菓子づくりをする。

引網香月堂（富山県） 4代目 引網 康博 氏

「「想」(そう)」 1,188 円（3 個入）

上生菓子

人は恋をすることで、色々な感情や想いをめぐらせます。

練切「心盗まれ」、薯蕷きんとん「忘れえぬ」、シャンパン淡雪と苺羹「マリアージュ」は、その想いから生まれる美しい恋を表現しています。

引網氏は、富山県一号の優秀和菓子職に選定された、

確かな腕の持ち主。千葉の京 山、都内の一炉庵で修業を積み、実演ではお客様からのリクエストに応じて、即興で生菓子を製作し、季節のものから動物のものまで、彼の超絶技巧から生み出される生菓子はもはや芸術の域。



巖邑堂 (静岡県) 5代目 内田 弘守 氏

「新撰和菓集」1,674円 (4個入)

上生菓子

栗蒸し羊羹、さくら餅、柚と練り切り、抹茶わらび餅、それぞれの和菓子に世界の恋の情景を映しました。奥行きある和菓子の世界へ。そして、世界へ和菓子の素晴らしさを。そんな思いから生まれた、特別な和菓子たちです。



先代までは一切百貨店などには出店をせず、支店も持たないことをこだわりとしていた。当初は家業を継ぐ気はなかったものの、父の急死を受けて31歳の若さで5代目を継ぐ。日本の文化を世界に発信すべく海外に目を向け、上生菓子の実演販売は大変話題となり、香港やクアラランプールなどアジア各国からの招聘も多い、注目の若主人。

田中屋せんべい総本家 (岐阜県) 6代目 田中 裕介 氏

「La vie en rose」540円 (1袋)

煎餅

バラの香りがふんわり香る、小ぶりのかわいいお煎餅。
みそ入大垣せんべいとキャラメルのコラボレーションした、
田中屋せんべい総本家の代表品「キャラメル煎餅 まつほ」
(1枚249円)も販売いたします。



江戸時代 安政6年創業。手焼きせんべいの老舗。学生時代はエアリアル(フリースタイルスキー)競技に没頭し、全国大会にも出場。大学卒業後、事業を広げていた父の方針に反対し、本業を見つめなおし菓子屋から自社製造にこだわった煎餅屋へと転換を図った。低迷する煎餅業界の中で、最近では様々な新作を発表し、圧倒的な開発力で注目を浴びる。麻布十番のマルゲラとのコラボレーションでは、ジェラートと山椒の煎餅を組み合わせで驚かせ、話題になる。またパティシエとのコラボレーションにより実現したキャラメル煎餅「まつほ」を開発し、フランス菓子のような煎餅を生み出して、好評を博した。

青柳正家 (東京都) 3代目 須永 友和 氏

「清甘露 栗」648円

寒天菓子

みずみずしくほろほろとした食感が魅力の「清甘露」。
秋の味覚「栗」に恋した寒天菓子をお届けいたします。



羊羹の老舗として名高く、

北海道から沖縄までの全国の羊羹屋が一目置く存在でもあり、まさに次代を担う対照的な存在。

先代の急死により若くして後を継ぎ、職人としてのこだわりはひと一倍強く、バルサミコ酢の餅菓子やカシューナッツの羊羹、紅茶の羊羹など、さまざまな新作を生み出す一方で、伝統的な藤紫色に輝く美しい羊羹を守り続けている。

乃し梅本舗佐藤屋 (山形県) 8代目 佐藤 慎太郎 氏

「君ならで」(1本) 1,296円

寒天菓子

君ならで 誰かに見せむ 梅の花 色をも香をも 知る人ぞ知る
を返し歌として「心内をどの様かは見せることはできないけれど
も、わかる人にしかわからない自分と言うものを見せられる相手
は、あなただけなのだ」と言う意を込めています。



菓子は、リキュール(ストレガとマリブ)を入れた半錦玉と、柚子の錦玉の合わせたもの。

江戸時代後期に創業。山形銘菓「乃し梅」の老舗として名高い銘店。銘菓の「乃し梅」だけでなく、工芸羊羹や生菓子、干菓子など総合的な菓子作りに励んでいる。生チョコレートとの絶妙な組み合わせの「たまゆら」は大変な評判となった。

彩雲堂 (島根県) 6代目 山口 周平 氏

「有明の月」432円

上生菓子

百人一首 「いまこむと いひしばかりに 長月の ありあけの月を
待ちいでつるかな」(素性法師『古今集』恋4・691)を題材に、
大人の恋を表現した特製生菓子。



山口氏は、京都、金沢、松江の三大菓子処の結束を成した中心人物であり、松江を代表する存在として幅広く活躍中。
トマトやレンコンなどの野菜の和菓子、さまざまな洋素材にも挑戦するなど意欲的です。

しろ平老舗 (滋賀県) 5代目 岩佐 昇 氏

「君を知り」(1本) 756円

蒸し菓子

下段に胡桃入りの小豆浮島、上段に栗入りの浮島とふんわり、
ほっくりと仕上げました。恋の有り様は十人十色。浮島同士が
恋をした・・・という想像もふくらみます。銀杏の様な色合いが、
秋の味覚をさらに引き立てます。



中山道の宿場町・愛知川に創業した老舗「しろ平老舗」。

和菓子職人の中でも、数少ない職人だけに与えられる榮譽、選和菓子職に認定された職人。生菓子の実演のほか、
色に変化するハーブ・マロウブルーを使用した葛湯の製作にチャレンジするなど、注目の存在。

日の出楼 (徳島県) 6代目 松村 清一郎 氏

「きらめき」(3個入) 972円

寒天菓子

錦玉、淡雪羹などを重ね、ぷるんとゼリーに仕上げました。
色とりどりの花びらが舞い、花畑をイメージさせる美しいひと品。



嘉永五年(1852年)の創業、「和布羊羹」(わかめようかん)の老舗。阿波踊りの菓子の中にも登場する老舗「日の出楼」。徳島県の郷土菓子である「阿波ういろ」を初め、大人気の「ももいちご大福」などを手がける。

雅風堂 (石川県) 3代目・安田卓司 氏

「恋衣 契」(2個入) 540円

蒸し菓子

時雨で男女の恋を表現しました。

〈恋衣〉 黄身時雨の中にフランボワーズを使い、恋の衣を纏い
男性に会いに行く気持ちを表現しました。

〈契〉 一生あなたを守ると恋の約束、青リンゴの風味と優しい甘さで表現しました。



戦後直後に松任に煎餅屋として創業した「雅風堂」。その3代目安田氏は、石川県菓子工業組合の青年部のメンバーとして、東北被災地支援にも参加するなど、若きホープ。

中央軒煎餅 (東京都) 3代目 山田 宗氏・学氏

「みたらしおかき」(4本) 648円

おかき

素揚げのおかきに、特製のみたらしだれ(別添)をかけて
食べる、**新感覚のおかき**です。

サクサクの食感とみたらしのたれが絶妙なマッチング。



米菓の零食化と顧客の高齢化という課題に直面する中で、素材本来の風味を感じ、それが変化していく様を楽しむ
おかき・あられづくりに取り組む、会計士とITコンサルタントという異色の経歴を持つ兄弟。米菓をより身近に感じていた
きたいという思いから、かき氷や、みたらしおかきなど米菓の新しいかたちにも挑戦。

■ 出来立てが味わえる イートインも登場！

実演で製作するおはぎや上生菓子、煎餅などを煎茶と共に召し上がりいただけるイートインコーナーも登場。
かき氷などのオリジナル商品の販売もいたします。その場で、職人がお作りした和菓子をお召し上がりいただく
事もできます。※時間帯により、お作りする職人は異なります。

※イートインのラストオーダーは、閉店30分前。(ただし、金曜日・土曜日は20時ラストオーダー)

※最終日は18時ラストオーダー。 ※かき氷は、21、23日は18時ラストオーダー。24日、25日は18時30分ラストオーダー。