

6月16日「和菓子の日」にちなんだイベントを開催！

ことしのテーマは「七夕」。玉川高島屋限定の創作菓子が続々登場します。

WAGASHI ～和菓子老舗 若き匠たちの挑戦～

■会期：6月14日(水)→20日(火) 10時～20時

■会場：玉川高島屋 地階食料品催会場(東京都世田谷区)

※価格は消費税を含む総額で表示しています。

※価格は6月6日時点のものです。変更になる場合がございます。



和菓子界の次世代を担う若き匠たち、通称「ワカタク」は、2014年2月、全国各地の9軒の老舗和菓子店の若主人9人によって結成されました。彼らを引き合わせ、チームとして新たな挑戦へと導いたのは、高島屋全店の和菓子を担当するバイヤー、畑主税(はた・ちから)でした。全国約1,000軒の和菓子店を歩き、8,000点以上の菓子を食べている畑は、独特の探究心で和菓子業界で注目されるようになり、畑がお菓子のおもしろさをつづったブログ「和菓子魂」には、数千人のフォロワーがいます。

そんな畑と、次代を担う若主人たちは、互いが切磋琢磨し合い、情報を交換し、アイデアを出し合い、伝統の味を紹介しながら、和菓子界に新風をおこそうと日々奮闘中。活動の発表の場として、これまで新宿店、横浜店、新宿店、大阪店、玉川店などで数々のイベントを開催し、多くのお客様から支持をいただきました。

今年のイベントでは、老舗ならではの伝統の和菓子に加え、「七夕」に思いを寄せて創作した夏の和菓子も登場。この機会にしか食べられない玉川高島屋限定品がズラリと並びます。

若き匠たちは、今回はどんな斬新な和菓子を発表してくれるのか!? 大注目のイベントを、ぜひその目で、その舌で、味わってみてください。

お問い合わせ
 玉川高島屋 TEL 03(3709)3111 (代表)

～若き匠が生み出す日本各地の老舗の銘菓～

■山形県[乃し梅本舗 佐藤屋]／8代目 佐藤慎太郎氏

江戸末期・文政4年創業。山形で江戸時代から続く「乃し梅」の元祖とされる老舗。大学卒業後、家業を継ぐ決意を固め、京菓子のスタンダードを築き上げた名匠「末富」の門を叩く。最初は断られたものの、懇願の末、山口富蔵氏のもとで5年間修業。銘菓の「乃し梅」のほかに、末富で学んだ技術を活かして、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。



★りぶれ(1棹)1,296円

■東京都[青柳正家]／3代目 須永 友和 氏

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あり、また次代を担う兄貴的存在。幼少の頃より家業を手伝い、跡を継ぐ意志を持ち、京都鶴屋鶴寿庵で修業。職人としての探求心が人一倍強く、藤紫色に輝く、伝統的な美しい羊羹を作り続ける一方で、さまざまな新作を生み出している。



★菊最中(2個)573円

■静岡県[巖邑堂]5代目／内田 弘守 氏

治元年創業。浜松で「栗蒸し羊羹」を看板商品に親しまれる老舗。先代までは一切百貨店などには出店せず、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、頑固な父と向き合ううちに、菓子屋に戻ることを決意し、東京・青梅にある紅梅苑で修業。父の急死を受けて31歳の若さで5代目を継ぐことになる。海外にも目を向け、シンガポール高島屋での実演販売は大変話題となり、香港やクアラルンプールなどアジアを中心に国際的に活躍し、注目を浴びています。



★「どらやき」(1個)207円

■岐阜県[田中屋せんべい総本家]6代目／田中 裕介 氏

江戸時代・安政6年創業。手焼きせんべいの老舗。一丁焼きの職人技から生み出されるせんべいは、表面のツヤが見事。

低迷する煎餅業界において、最近ではさまざまな新作を発表し、圧倒的な開発力で注目されている。



★キャラメル煎餅「まつほ」(1枚)249円

.....

■**島根県****[彩雲堂]** 6代目/山口 周平 氏

明治7年創業。畑とともに、京都・金沢・松江の三大菓子処の結束を成した人物。松江を代表する存在として幅広く活躍中。これまでは経営者として活躍していたが、ワカタクのメンバーとの出会いにより、職人の情熱と仕事のすばらしさに触れ、自身も職人となることを決意。2015年2月の横浜高島屋での催事で、実演販売デビューを果たした。



★若草(3個入)540円

.....

■**石川県****[雅風堂]**3代目/安田 卓司 氏

昭和24年創業。菓子処金沢を含む、石川県の青年部をまとめる若きホープ。生菓子や餅菓子を自作し、県内のみならず、他県との交流の中でさらに視野を広げて実演イベントにも積極的に参加。被災地へのチャリティ訪問も行っている。



★喜今日(5個)702円

.....

■**滋賀県****[しろ平老舗]**5代目/岩佐 昇 氏

江戸時代・慶應元年(1865年)創業。当代 岩佐昇氏は、和菓子職人の中でも、その栄誉を与えられる人の少ない「選和菓子職」に認定された職人。体育の教師になることを夢見て、同志社大学への進学が決まっていたが、父が病に倒れ、進学を諦めて、菓子屋を継ぐために製菓学校へ通った。巧みな技術を駆使して生み出す上生菓子は圧巻。



★きんかん大福(1個)179円

.....

■**富山県****[引網香月堂]**4代目/引網 康博 氏

当代は、菓子屋を継ぐ明確な意志を持たぬままに、千葉の京山の佐々木勝氏のもとで修業。初めて、自分のやりたいことに熱中できたという。修業が明けたあと、更にもう1軒での修業を望み、東京都内の一炉庵にて修業を積む。その後帰郷し、富山県で第一号の、優秀和菓子職に選定される。超絶的な技術によって、花や動物、季節行事にまつわるものまで、お客様のリクエストに即興で応える芸術的な生菓子が、多くのファンを魅了している。



★万葉の梅園(1個)173円

.....

■徳島県[日の出楼]6代目/松村清一郎 氏

江戸時代・嘉永五年(1852年)創業。阿波踊りの歌詞の中にも登場する老舗。銘菓「和布羊羹」で知られ、羊羹コレクションにも出品するほか、地元名産の「ももいちご」を使用したイチゴ大福も大好評。



★和布羊羹(ミニ1個)155円

■愛知県[亀屋芳広]3代目/花井芳太郎 氏

昭和二十四年(1949年)創業。尾張銘菓をはじめ、伝統的な技法とこだわり、洗練された味わいの銘菓を製造する。和菓子「現代の名工」である祖父と洋菓子職人の父を持つ三代目の独特な感性が光る。



★三久良 米米(1個)108円

■東京都[中央軒煎餅]3代目/山田 宗・学 氏

昭和三十八年(1963)創業。化学調味料に頼らず、素材本来のおいしさを、あられ・おかきで伝えることに兄弟で挑戦。モットーは「こだわりの一粒からあふれる笑顔へ」。



★玄米ちっぷす玉葱(1袋)540円

■栃木県[高林堂]3代目/和氣 康匡 氏

明治十八年(1885)創業。修行から戻ってすぐに看板商品の「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。



★宮のかりまん(1個)110円

七夕×ワカタク 「七夕」を詠んだ、季節菓子の競演。七夕に思いを寄せた夏の創作菓子を創作しました。

～和菓子と器の競演～



☆「しろ平老舗」×「伊藤泰三」

滋賀県「しろ平老舗」【玉川タカシマヤ限定】光輝く(1箱3種入)1,080円<各日20点限り>
器[伊藤泰三]ゆらぎ小皿(ガラス、17×17.5) 3,564円<5点限り> ■5階 器百選

織姫と彦星、そして流れるような天の川をイメージして創作した上生菓子。
美しい気泡の光が夜空の星々を思わせる、ガラスの器に盛り合わせて。



☆「引網香月堂」×「森岡希世子」

・富山県「引網香月堂」【玉川タカシマヤ限定】星あい(1箱)972円
・器[森岡希世子]15cm(直径約15cm) 3,024円<5点限り> ■5階器百選

艶干を用いて、七夕の夜空と五色の薄布から連想する五行を表現。
色合いの美しさを引き立てるよう、お皿は月を吸い込んだような白の九谷焼で。



☆「巖邑堂」×「能作」

静岡県「巖邑堂」【玉川タカシマヤ限定】雨の川(2個入) 1,080円
器[能作]角皿(小、鋳15×15cm) 5,400円<5点限り> ■5階 WAGOTO

粒餡を包んだ焼菓みに羊羹を流し込み、生姜やレモンの寒天を夜空のようにトッピング。
盛り付けはひんやりとした質感の錫のプレートに。

～七夕の創作和菓子～(抜粋)※すべて玉川高島屋限定



(左から)

- ・[日の出楼]七夕重ね(1個)378円 ☆織姫と彦星が出会う姿をラズベリーとブルーベリーの餡が重なる形で表現したモンブラン風の大福
- ・[雅風堂]星願 せいがん(1棹)972円 ☆かるかんの表面に色をちりばめて星をイメージ。間に青梅の羊羹をはさみ季節感を表現。
- ・[亀屋芳広]星ながれ(1個)918円 ☆柚子の香る粒餡を笹の香りの求肥で包みました。星と天の川に見立てた仕上がりも美しく。
- ・[高林堂]和マカロン 天の物語(5種各1袋入)1,620円 ☆5色の短冊を和マカロンで表現。餅の中には星と夜空をイメージした錦玉が。

～七夕のイメージで創作した「七夕もち」～(抜粋)※すべて玉川高島屋限定



☆[青柳正家]笹餅(1本)1,080円



☆[雅風堂]星空(1個)216円



☆[引網香月堂]かささぎ餅(1個)151円



☆[巖邑堂]涼月(1個)324円



☆[彩雲堂]抹茶くず餅(1個)324円



☆[乃し梅本舗 佐藤屋]いささ(1個)324円

～イトイン～「ワカタク茶屋」 ～匠の味をイトインでお楽しみください～

6/14(水)→16(金) 各日午前10時～午後8時 ラストオーダー午後7時

6/17(土)→20(火) 各日午前10時～午後5時 ラストオーダー午後4時30分

＝オーダー和菓子＝

ワカタクがお客様のリクエストやイメージをお聞きし、その場で和菓子を創作いたします。

目の前で生菓子を作る姿もご覧いただけます。

※人物の顔や肖像権・著作権を侵害する恐れのあるキャラクターデザインなどのお作りは
できかねますが、それ以外ならなんでもOK! むちゃぶり、お待ちしております!



＝和菓子職人がそれぞれ趣向を凝らして作った「イトイン menu」＝

■『青柳正家』あんず氷(写真)

■『のし梅本舗 佐藤屋』乃し梅氷

■『田中屋せんべい総本家』甘酒

■『しろ平老舗』酒粕の冷やし白玉(生姜ジュレ添え)

■他にも多彩なかき氷をご紹介します。

※時間によってご提供できないメニューがございます。



= 日が暮れたら・・・ちよつとお酒も！ =

6月17日(土)→19日(月)限定 午後6時から！

『慎太郎'S BAR』へチェンジ！

山形「乃し梅本舗 佐藤屋」の8代目、佐藤慎太郎氏が、銘酒と和菓子のマリアージュをご提案します。



(写真はイメージです)

～EVENT～『和菓子の日フェア』 ■6月1日(木)→16日(金)

「和菓子の日」は、西暦848年の夏に、仁明天皇がご神託に基づいて、6月16日に16の数にちなんだ菓子、餅などを神前に供え、疫病を除け、健康招福を祈誓し『吉祥』と改元した古例にならい設けられました。その「和菓子の日」に合わせ、地階フーズギャラリー『和菓子売場』では、期間限定品や6月16日(金)のみの限定販売をご用意。和菓子の日当日は、該当売場でお買い上げいただいたお客様に、先着で「お饅頭」と「山本山 煎茶ティーバッグ(2個)」をプレゼントいたします。

<参加店舗>

- 【鶴屋吉信】TURU 涼涼(各1個) 432円
- 【叶 匠壽庵】煮豆に餅(1個) 216円 ※6/16(金) 限定
- 【たねや】吉兆嘉祥(7個入) 864円※6/16(金) 限定
- 【鎌倉豊島屋】あじさい便り(金平糖)(60g×2) 648円
- 【がんど職人】豊楽八種詰合せ(280g) 1,080円
- 【坂角総本舗】ゆかりプレシヤスボックス(11枚入) 1,001円 ※180点限り
- 【蕪村菴】蕪村春秋～夏の月～(7袋入) 735円
- 【銘菓百選/富山県・薄氷本舗 五郎丸屋】季節の薄氷(蛸)(6枚入) 810円

(以上8店舗)



※(写真) 叶 匠壽庵/煮豆に餅