

2018年6月

1年ぶりに「ワカタク」が帰ってきます！

ことしのお題は『つなぐ』。和菓子で、人・時・伝統をつなぎます。

WAGASHI ～和菓子老舗 若き匠たちの挑戦～

■会期:6月13日(水)→19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9日時点のものです。変更になる場合がございます。



和菓子の今を担う、日本の匠が創作する、新たな和菓子の世界。玉川店3度目の開催となる今回は、「つなぐ」をテーマに個性豊かな作品を競い合います。

お問い合わせ
玉川高島屋 TEL 03(3709)3111 (代表)

～話題の和菓子職人集団「ワカタク」とは？～

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旦那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綴ったブログ「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。

今年の玉川店の「ワカタク」には、10店舗11人の若旦那が集結。老舗ならではの伝統の和菓子に加え、「つなぐ」をお題に創作した、この機会にしか食べられない玉川高島屋限定の新作和菓子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、味わってください。



▲2016年玉川店で開催時の写真

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」のほかにも、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。



★あんわらび(2個)540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)208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。



★みそ入り大垣せんべい(4枚入)540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。



★満天(1棹)1,296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「ももちご」を使用したイチゴ大福も大好評。



★徳島ういろ(6 個入)853 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]4代目/山田 宗 氏・学 氏

昭和 38 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

.....

「つなぐ」をテーマに創作した玉川タカシマヤ限定和菓子(抜粋)

～時をつなぐ 心をつなぐ～



(左から) ※すべて玉川タカシマヤ限定

☆静岡県【**巖邑堂**】**継明り** (1 棹) 1,296 円

ちりばめられた柚子で「幾世」をつなぐ明かりが表現されているアールグレイ風味の羊羹です。

☆東京都【**青柳正家**】**ブラッドオレンジのきぬた巻** (1 箱) 378 円

宇和島産のブラッドオレンジを寒天で固めて半雪平で包みました。職人魂をこめて鮮やかな夏菓子に。

☆徳島県【**日の出楼**】**藍のこ** (1 箱/10 包入) 648 円

徳島の伝統である「藍染め」を和菓子でつないだ、地元藍こめて創作された一品。

～お客様が仕上げる・作る～



(左から) ※すべて玉川タカシマヤ限定

☆山形県【**乃し梅本舗 佐藤屋**】**佐藤屋の乃し梅のシロップ** (1 本) 1,296 円

かき氷で大人気の完熟梅の「乃し梅シロップ」をボトリング。

炭酸割や料理の味付けなど、アイデア次第でおいしさ広がる和菓子屋さんの万能調味料です。

☆東京都【**青柳正家**】**キャラメル最中詰合せ** (最中 10 枚・最中餡・キャラメルペースト各 1 本) 2,484 円

最中にはさむ他にも、パンにぬったりアイスにかけたり自由に楽しめる瓶詰め餡やキャラメルペーストのセット。

☆東京都【**中央軒煎餅**】**玄“MY アレンジ”ちつぶすスイートコーン** (1 個) 432 円

人気の玄米ちつぶすに別添のパウダーをかけることで味わい変化します。

～お客様が菓銘をつける～ 匠の和菓子に名前を募集」企画 の「菓銘」決定」！

5月16日(水)→31日(木)の期間、「匠の和菓子の名前を募集」企画を実施し、数多くのご応募をいただきました。

現在、匠たちは、一生懸命に名前を選考中。どの和菓子にどんな名前がつけられたのかは、6月12日(火)(午後5時以降を予定)に玉川タカシマヤ HP 上で発表いたします。

イベント期間中、決定した菓銘で販売いたしますので楽しみに！



- ① 静岡県【巖呂堂】 ②山形県【乃し梅本舗 佐藤屋】 ③愛知県【亀屋芳広】 ④滋賀県【しろ平老舗】
⑤ 徳島県【日の出楼】 ⑥富山県【引網香月堂】 ⑦島根県【彩雲堂】 ⑧東京都【青柳正家】

※すべて玉川タカシマヤ限定

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、その場で和菓子を作成いたします。

目の前で生菓子を作る姿もご覧いただけます。

※お召し上がり頂く生菓子ですので、人物の顔のオーダーはご遠慮頂いております。

※肖像権・著作権を侵害する可能性がありますので、キャラクターデザインなどの生菓子はお作りできません。

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！



～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月13日(水) → 15日(金) 各日午前10時～午後8時 ラストオーダー午後7時

6月16日(土) → 19日(火) 各日午前10時～午後5時 ラストオーダー午後4時30分

＝和菓子職人がそれぞれ趣向を凝らして作った「自家製シロップかき氷」＝



- ◆山形 [乃し梅本舗 佐藤屋]乃し梅氷 (1杯) 648円
- ◆富山 [引網香月堂]シナモン&カルダモン氷 (1杯) 648円
- ◆島根 [彩雲堂]抹茶かき氷 (1杯)648円
- ◆東京 [青柳正家]あんず氷 (1杯) 648円 ※写真
- ◆滋賀 [しろ平老舗] きんかん氷 (1杯)648円
- ◆他にも多彩なかき氷をご紹介します！

＝日が暮れたら・・・ちよっとお酒も！＝

6月16日(土)→18日(月)限定 午後6時から！(ラストオーダー午後7時30分)

『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)

以上