

# 正統派から洋風まで！ 和菓子の可能性を追求するお店

埼玉県三郷市中央 5-26-4  
048-952-4611  
9:00-19:00  
毎週火曜 第3月曜  
HP <http://www.saitamaya-nagumo.com>



今日は地域に愛される「和菓子 埼玉屋南雲」さんをご紹介！

1962年、錦糸町「埼玉屋」から先代がのれん自分で創業。1973年に三郷に移転してから45年というこちらのお店。移転当初は周囲は田畠ばかりだったというけど、今では住宅やマンションが建ち並び、時の流れを感じるね。

2005年には「埼玉屋南雲」として店舗も一新。とぎれることなく訪れるお客様を見るだけで地域の顔と言えるお店なのが分かるね、つぶちゃん。



広々とした店内に商品がずらり！

多種多様な和菓子が並ぶ店内でも私が気になったのが、種類豊富などら焼き。アイデア豊富な2代目のご主人が作るどら焼きは、正統派のあん入りや栗入りのほか、生クリーム入りやコーヒーバニラ入りなど、全部で9種類もあって選ぶのが楽しい♪特徴はしっとり柔らかな生地。卵は三郷市内の「杉橋養鶏場」さんのブランド卵を使用しているよ。



市の鳥「カイツブリ」がモチーフのどら焼きも！

おもしろいのは、バウムクーヘンの生地を応用して、従来と全く違う製法で作った洋風どら焼き「三郷うさぎ」。カスタードクリームが入っていて、どら焼きのイメージが変わってしまう一品なの。それもそのはずで、なんと開発に6ヶ月もかかったそう！2代目の創意工夫が光る逸品だね。



材料にこだわり、機械製法が適したもの以外は「手作り」がモットーという「埼玉屋南雲」さん。お店の個性が出る餡は昔からの製法を守ったここならではの味。出来立ての「ねり餡」を味見させていただいたよ！ふわっと柔らかい小豆の香りにつるんとした舌触りで、甘みがあるのに口の中に残らずに後味サッパリ。

「豆の風味を残しながら、すっきりした味の餡に仕上げています」と、教えてくれたよ。



どら焼き以外にもオリジナリティに溢れた商品がたくさん。行事に合わせたユニークな「ねりきり」や、アールグレイを生地に練り込んだ「栗饅頭」、三郷産の小松菜を使った「カステラ」など、ひと味違った工夫が随所に見られるよ！



「商品開発に失敗はつきものです。失敗から学び、これからもおいしい和菓子を作り続けていきたい」と語る2代目。新作のアイデアはたくさんあるそうだから、何が生まれるかこれからも楽しみだね、つぶちゃん。