

# 味もサイズも大満足の三郷の隠れた餅菓子屋さん！



今日は、つぶちゃんと三郷の隠れた名店の1つ「越後屋餅菓子店」をご紹介！  
三郷市立早稲田図書館近く、県道沿いにある三角屋根の和菓子屋さん。派手な店がまえではないけれど、知る人ぞ知る名店なの。松戸市の和菓子店で修行していた初代ご主人が1980年にのれん分けで三郷にお店を構え、現在は奥様と2人の息子さんの家族4人で営んでいるよ。



国産材料を使って、長年変わらない製法と“手作り”にこだわるお店だからこそ、「このお菓子が食べたい」とリピートするファンがたくさん。私もその1人なの。  
人気は、上質な上新粉でボリュームたっぷりに仕上げる団子と大福餅。団子は一粒一粒が大ぶりで、焼き目の香ばしい匂いがふんわりとただよう。生地はもっちりとよく伸びてると食べられちゃうの。創業以来、継ぎ足しながら使っている甘辛の醤油タレがかかった「みたらし団子（税別105円）」は人気で売り切れ必至！



大福餅も大きいの！その大きさに驚くお客様も多いという、創業時から変わらないご主人の師匠直伝サイズ。中でも「豆大福（税別145円）」が私の一押しだよ。上品な粒あんのコクとほどよい塩気、餅に練り込まれた豆の風味が絶妙で、大きくて不思議とペロリと食べきってしまうの。

埼玉県三郷市早稲田 5-6-58  
048-957-2323  
8:30-18:30  
火



「あんは適度な硬さにするのが大事。気温・湿度・天気で出来が変わるので、納得できる仕上がりにするには試行錯誤の連続です」と、この道10年以上の二代目が真摯に語ってくれたよ。あん作りって奥が深いんだね、つぶちゃん。  
そしてここにはもう一つ、団子と大福に並ぶ看板商品が！それは「あさりおこわ」。もち米とあさりの甘辛煮を焼き上げたもので、隠し味にいなり用皮の煮汁を加えて、程よい甘みに仕上げているのが、広い年代に人気の美味しさ。“おにぎり”と“パック入り”が用意されていて、昼前には売り切れてしまうことも。お彼岸などの行事の時期は普段の3倍売れるそうだよ。ちょうど、せいろに出来たておこわが。ほかほかの湯気と共に広がるあさりと醤油の香りに何とも食欲をそそられる♪



「これからもお客様に喜ばれるお店でいるために、基本の味とこのサイズを守っていきたいです。」という「越後屋餅菓子店」さん。ぜひ訪れてみて♪

