

企業紹介

創業文化二年。 越後長岡に200年受け継がれてきた和菓子



株式会社

紅屋重正

代表取締役社長 榎 紀代司
〒940-0071 長岡市表町1-10-35
TEL・FAX(0258)32-1456
URL <http://www.beni.co.jp/>

業 種：菓子製造販売
資 本 金：3,000万円
事業内容：和菓子製造販売

文化二年（1805年）創業の榎紅屋重正。当時、長岡城藩主に献上した酒饅頭「大手饅頭」は、200年経った今も変わらない味で、贈答品やお土産、家庭でのお茶受けとして、多くの人から親しまれている。同社では、お客様の信頼を第一に、厳選した良質の素材にこだわり、手作りの味を守り続ける。

200年を経た今も多くの人々から親しまれる老舗

江戸時代の文化二年（1805年）、同社は現在とほぼ変わらない場所に店を構え、屋号を「飴屋」と称して、粟飴や水飴等を作っていた。腕前を高く評価された「飴屋」は、長岡城のお菓子御用達として仕えるようになり、藩主牧野侯が京都所司代に就任していたことなどから、当時京都で作られていた酒饅頭や京紅を城へ納めていた。そして、店の場所が長岡城大手門前であったことから、その酒饅頭に「大手饅頭」と命名。屋号も京紅の「紅」を用い「紅屋（庄五郎）」とした。その後、和菓子文化への真摯な取り組みが認められ、和菓子に縁が深い公家であった土御門家から「重正」の名を受け、屋号「紅屋重正」が誕生した。

どの時代も同社の卓越した技能は高く評価され、数々の博覧会で賞を受賞。暮らしに彩りを与える和菓子を作り続け、現在も多くの人から親しまれている。



▲創業当時と変わらない場所に今も店を構える

伝統の味を守るため、素材と手作りにこだわる「大手饅頭」

江戸時代から続く「大手饅頭」は、酒の香りがほのかに薫る皮と黒糖の甘いあんが特徴。同社は、伝統の味を守るため素材にこだわり、日本全国から良質の素材だけを厳選する。酒の香りを含んだふっくらやわらかな皮には、銘酒「吉乃川」の酒種麴を使用。「あん」には、北海道産の良質なお小豆と沖縄の西表島で生産された黒砂糖を使い、独自の製法で深いコクのある甘いあんに仕上げる。「長年ご愛顧いただいているお客様の信頼を第一に考え、素材と昔ながらの手作りにこだわり続けています」と小出取締役店長は言う。



▲伝統の味「大手饅頭」

夏に合う和菓子をご紹介します。栗羊羹「水花火」と梅酒羹「香風」

栗羊羹「水花火」は大手饅頭に次ぐ同社人気の銘菓。良質の卵と栗を独自の製法により寒天で固めた風味豊かな羊羹で、食べると花火のようにぷちぷちとした栗の触感が広がる。また、梅酒を寒天で固めた「香風」は、さっぱりとした梅風味とツルンとした触感が涼しさを誘う夏向きの和菓子だ。

その他、同社ではクリスマスやバレンタイン、母の日など最近の生活習慣に合わせた和菓子等の商品づくりにも力を入れる。「伝統の味を守るだけでなく、変わりゆく時代に合わせて経営や商品づくりなどを柔軟に変革してきた結果、現在があります」と小出取締役店長は語る。



▲栗の触感が花火のような栗羊羹「水花火」