

企業紹介

素材と製法にこだわり、 230年守り続けた伝統の味「越乃雪」



株式会社 越乃雪本舗 大和屋

代表取締役 岸 洋助
〒940-0072 長岡市柳原町3-3
TEL(0258)35-3533 FAX(0258)34-5652
URL <http://www.koshinoyuki-yamatoya.co.jp/>

業 種：菓子製造販売
資 本 金：1,000万円
事業内容：和菓子製造販売

日本三大銘菓としても名高く、粉雪のように柔らかくしっとりとした「越乃雪」。餅米と高級砂糖だけのシンプルな原料だからこそ、(株)越乃雪本舗 大和屋では、素材にこだわり伝統的な製法を守り受け継いでいる。また、その一方、時代の嗜好に合わせた新しい和菓子も同店では積極的に開発している。

230年守り続けた「越乃雪」

1778年（安永7年）、長岡藩9代の主、牧野忠精^{ただきよ}侯に献上したお菓子に「越乃雪」の名を賜って以来御用菓子司となった大和屋。その後、粉雪のようにしっとりとした柔らかく上品な甘さの「越乃雪」は、藩主や藩士の参勤交代の贈答品として盛んに求められ、江戸をはじめ蝦夷地や上方にまで広く知られるようになり、ついには「日本三大銘菓」として位置づけられた。

「越乃雪」は、越後特産の美味しい餅米を同店独自の製法で粉碎した粉と四国特産の和三盆糖^{りさんほんとう}を押し物にしたもの。シンプルな素材を使うからこそ、同店では素材にこだわり、気候による味の変化に対する加減も230年前の方法を伝承しながら工夫を重ねてきた。そして、「食育」の時代にふさわしい、シンプルな和菓子の原点のようなお菓子を守り続けたいとの思いから、現在も伝統の味を守り伝えている。



▲しっとりとした柔らかい
日本三大銘菓「越乃雪」

定番商品としての「悠久山」のスタート

「越乃雪」を作り続ける一方、同店では時代の嗜好に合わせて、新商品も積極的に開発してきた。そうしたなかで誕生した、黄金米に胡麻餡を包んだ「胡麻餅」や、栗本来の風味を生かした羊羹「栗甘美」などは同店の定番として今日も親しまれている。また、地元「長岡」にちなんだ名のお菓子を開発したいと願い作られたのが、白餡を使った淡い味の乳菓子「悠久山」。悠久山のゆったりとした山の稜線を象り、季節により、桜、水紋、紅葉、雪輪などの焼き印を変えて、季節感を出している。この優しい雰囲気のお菓子が「悠久山」という故郷を思い出す名称とともに、お土産として定着しつつある。



▲地元長岡にちなんだ菓子「悠久山」

さっぱりとした上品な味の「桜餅」

その他、一般的に「朝生^{あさなま}」と呼ばれる、餅系のお菓子の人気も根強く、特に、この季節「桜餅」は欠かせない。店によって大変味に個性が出るが、同店では、「皮むき餡」という小豆の皮を取り除いて餡に炊き上げた、手間のかかった上質の中餡を使用し、さっぱりとした上品な味に仕上げている。また、餅米は、甘さを控えめにし、もっちりとした弾力を楽しんでもらえるよう蒸しあげている。色も優しい淡い桃色なので、着色料を敬遠するお客様にも好まれ、経木^{きようぎ}（包装材として使われる薄い木の板）の箱に入ったものは、贈り物にも喜ばれている。



▲自然の優しい桃色の「桜餅」