



菓匠禄兵衛

伝統とモダンの融合が
今までになかった美味しさを表現

木之本地蔵院へ向かう参道に、大正時代から続く老舗和菓子のお店「菓匠禄兵衛」がある。杉の格子の店構えがモダンでありながらレトロな印象を与える。

「2006年に店舗を移転、リニューアルしました。目立つ看板を設けていないので、当初は“何の店?”と思われたようですが、今は馴染んだのでしょう。地元の方から観光客まで幅広くご来店いただいています」とこやかに語る代表の居川信彦さんは、新たな和菓子の可能性を追求し続けている四代目だ。現在も試作を重ねながら新商品を次々と打ち出している。

そのひとつが、大河ドラマ『軍師官兵衛』の主人公・黒田官兵衛の赤漆塗合子形兜をデザインにしたパッケージが目印の「本之木餅」。発売からまだ2年という新しい商品ではあるが、代表菓である「名代草餅」と肩を並べるほどの人気ぶりに。また、丹波産の大粒の栗を贅沢に使用した「丹波栗のずっしりカステラ」やドーナツ型のカラフルなもなか「くう」もヒット商品。「贈り物に最適とご好評をいただいています」と居川さん。鮮度が命の生菓子から、少々日持ちのする贈答用の焼き菓子まで、個性あふれる逸品がそろっている。

「まず自分が食べておいしいと感じるお菓子を提供していきたい。さらに見て驚き、食べて驚けるような楽しいサプライズを仕掛けたい。そのためには厳選された最高級の素材を用いて、ここにしかない商品を作り続けることが大切。生まれ育ったここ木之本から発信し続けていきたいと考えています」。今後の展開がますます期待できそうだ。



長浜市木之本町木之本1087
☎0749-82-2172 <http://www.rokube.co.jp>
9:00~18:00 元日のみ休業
★「丹波栗のずっしりカステラ」を1名様にプレゼント。
詳しくは25ページ参照。



本之木餅(140円・税込)は「ほんの気持ち」とも読めるネーミングが心憎い。もちもちとした生地に粒あんに挟んだ懐かしい味で、粒あんに用いられた沖縄産黒糖がクセになる美味しさと評判だ。



店舗は気鋭のインテリアデザイナーズ集団「トネリコ」の手による斬新でモダンな構え。店内に入ると吹き抜けとスポットライトがオープンな印象。写真右は「丹波栗のずっしりカステラ」(一本5,400円・税込)。