



しんこまんじゅう

太田屋 (佐野市)



しんこまんじゅうは、1個80円。春のお彼岸までの販売です

しんこまんじゅうは、佐野市田沼の一瓶塚稲荷の初午祭のときに販売されたことから、春を告げる和菓子として親しまれています。真っ白い皮に、赤、黄、緑のつぶ。春の訪れを感じさせてくれます。稲荷のすぐ近くにある創業150年という老舗和菓子店太田屋の5代目店主阿部正史さんに話をうかがいました。阿部さんは毎年、地域の子供たちにしんこまんじゅうの作り方を教え、味を伝えています。むかし、境内に小さな茶店があり、米の粉を使った花まんじゅうを売り出したところ評

判になり大繁盛しました。花まんじゅうはいつのまにか信仰(しんこう)まんじゅうと呼ばれるようになったそうです。また、新しい粉を使うので、「しんこ」とも。太田屋のしんこまんじゅうは、つぶあんとしあんの2種類があります。ピンクと緑がつぶあん、黄色と緑がしあんです。上新粉を使った皮はもっちりとしていて、適度なねばりと歯ごたえもあります。あんは甘さを抑えた上品な味です。しんこまんじゅうは、この季節限定で、春の彼岸まで販売予定です。



太田屋
佐野市田沼 731
☎ 0283 (62) 0122