

株式会社紅梅 <亀の子もなか本舗紅梅>

宮城県気仙沼市

<https://kasi-koubai.com/>



店舗概要

創業年 1952年(昭和27年)

売場面積 63.0㎡(19.1坪)

従業員 8.6人

営業時間 9:00~18:00

定休日 日曜日

商品構成

・菓子 100.0%

経営理念

お菓子の向こうに、お客様の笑顔が見える菓子作りに専念しております。

看板商品、亀の子もなかなど和菓子を製造販売

三陸海岸に面した宮城県気仙沼市にある菓子製造販売店。

創業1952(昭和27)年、東日本大震災で本社工場、店舗が被災したが2016(平成28)年、新店舗にて営業再開をした。

和菓子の命である餡は、小豆、大手亡、共に北海道十勝産、また胡麻は国産を使用し和菓子作りに専念している。紅梅の看板商品に成っている「亀の子もなか」は味もさることながら皮は亀の型3色餡になっていて、縁起の良い商品として今も昔も変わらぬ人気を誇っている。

このほかにも獺師町の気仙沼で昔から親しまれている「揚げパン」はこしあんを生地で包み米油で揚げたパンで、地方の方はもとより遠方のお客様にも好評な人気商品である。

また気仙沼湾を見おろす「安波山」にちなみ、渋皮付栗の甘露煮をパイ生地で包んだ「安波栗」をはじめ「酒粕ミルクサンドクッキー」は、地元の高校生が商品開発に加わっている。これはアルゼンチンで食べられているお菓子『アルファフォーレス』を基に地元酒蔵の酒粕を使い地元の牧場で採れたミルクを練り込んだクッキーで、気仙沼地域全体で生み出した新たな商品である。