

有限会社橋爪菓子舗



[創業年] 1921年(大正10年)

[売場面積] 31.6㎡(9.5坪)

[事業従事者数] 5.0人

[営業時間] 9:00~17:00

[定休日] 水曜日

[商品構成]

- ・まるぼうろ 50.0%
- ・まんまるカステラ 15.0%
- ・塩味まんじゅう 15.0%
- ・仕入れ商品 20.0%

[店舗所在地] 佐賀県嬉野市嬉野町大字下宿乙 937-1

[URL・SNS] https://www.instagram.com/hashizume_kashiho/

[経営理念]

- ・嬉野温泉が少しでも楽しい場所となるよう、喜んでいただける商品、そしてお店でやりたいといつも願っています。
- ・好きになってもらえる、笑顔になってもらえるお菓子、お店づくりをしています。
- ・対面販売を大事にしています。
- ・お客様の細かなニーズを拾って実現していくことを大切にしています。

長崎カステラと佐賀の丸ぼうろをコラボし新感覚カステラ販売！

[お店の概要・経営ノウハウ]

初代は、大正時代に宮内庁御用達の名店東京明石町「塩瀬総本家」で修業、認められ暖簾分けを許され大正10年に神戸で和菓子屋を開業したのち、昭和29年に出身地佐賀県の嬉野に移転。100年の歴史を誇る老舗和菓子店として、茶処嬉野で和菓子文化を今に伝える。

嬉野茶を使った初代の「塩味まんじゅう」、嬉野の緑茶、紅茶の味が楽しめる2代の「糸切羊羹」、蜂蜜たっぷりのしっとりした食感が好評で看板商品となった3代現当主の「蜂蜜たっぷり丸ぼうろ」、次代後継者の「佐賀まんまるカステラ」とそれぞれの代で売れ筋商品を生み出してきた。「佐賀まんまるカステラ」は、嬉野も宿場だった長崎から小倉に至る長崎街道の縁で「シュガーロード日本遺産認定記念スイーツ」として生み出された。自店の伝統とシュガーロードを融合、長崎カステラと佐賀の丸ぼうろをコラボさせた新感覚の創作和菓子。地元嬉野温泉を訪れた人に嬉野を感じてもらえるよう、特産の嬉野茶を使い、円満・丸く収まりますようにとの願いを込めて「丸い」商品を中心にお届けする。