

## 石田製菓舗



[創業年] 1957年(昭和32年)

[売場面積] 28.4㎡(8.6坪)

[事業従事者数] 3.0人

[営業時間] 7:00~18:30

[定休日] 不定休

[商品構成]

- ・和菓子 80.0%
- ・洋菓子 20.0%

[店舗所在地] 滋賀県長浜市西浅井町塩津浜 919

[URL・SNS] <https://japanese-sweets-restaurant-237.business.site/>

[経営理念]

地域に根差した菓子づくりを通して、お客様の幸福を実現します。

### 商圈は地元。味と食育活動で地域に根ざす菓子店

#### [お店の概要・経営ノウハウ]

1957年創業の石田製菓舗は、福井県と滋賀県を結ぶ塩津街道沿いに店舗を構え、西浅井の銘菓として地元の人々に愛されている。店内の一角からはガラス越しに工房が覗けて、菓子職人の匠の技を直接見ることができる。

特徴的な原材料として、北海道産小豆を使用した「自家炊餡」や地元農家から仕入れたもち米「滋賀羽二重糯」を使用している。一番の人気商品は滋賀県名産のでっち羊羹で、自家炊餡で生地を練りこみ、すべて手作業で作っている。竹の皮で羊羹を包んでいるのが特徴で、ほんのり香る竹の香りともちもちとした食感がある。よもぎ餅は滋賀羽二重糯を蒸し、石うすで突きあげ1つ1つ手作業で自家炊餡を包み込んでいる。よもぎの風味ときな粉の香りが上品な餡の味を引き立てる自慢の一品。和菓子のほかにも、マドレーヌなどの洋菓子も製造しており、品揃えは豊富である。

なお、小学校の授業の一環として、当店で和菓子作りなどを通じて「仕事体験」してもらったり、中学校の「職場体験」の授業で生徒を受け入れるなど、地域の食育支援にも協力している。