

地域による地域のための
 ポータルサイトも
 チェック▶



Tsunagaru かわちながの



和菓子 千慕里庵

昭栄町 1-29 (☎56-5322)

午前9時～午後6時営業▶火曜定休日▶栗み
 かざや生菓子はあすかてくるでも販売中



手土産としての商品の売り上
 「コロナ禍で慶弔行事が減り、
 0個も焼き上げるのだとか。
 忙しい時期は一日で約150
 0個も焼き上げるのだとか。
 日約300個、年末年始など
 を保つ努力を欠かしません。一
 客さんに喜ばれるように品質
 を整し、いつでもおいしく、お
 客さんに喜ばれるように品質
 と、餡の水分を吸収してしっ
 とりとした皮の食感が特徴で
 す。水分量を日によって微調
 整し、いつでもおいしく、お
 客さんに喜ばれるように品質

創業者の西浦啓之さん、2
 代目の克文さん親子と、12人
 の従業員でおいしい和菓子を
 届ける千慕里庵。啓之さんが
 大阪市内の和菓子店で修行し、
 河内長野でお店を構えて今年
 で28年目を迎えます。
 店内では毎日季節の生菓子
 約20種類を丹精込めて手作り
 しています。創業当初から人
 気の栗みかさは、みずみずし
 く炊き上げた甘さ控えめの餡
 と、餡の水分を吸収してしっ
 とりとした皮の食感が特徴で
 す。水分量を日によって微調
 整し、いつでもおいしく、お
 客さんに喜ばれるように品質



Report 11

身近でおいしい
 まちの和菓子屋さん
 和菓子 千慕里庵 西浦さん

げが減っていますが、地域の方
 に支えられてここまでやってこ
 られています。創作したお菓子
 を、おいしかったと遠方から
 も買いに来てくれることもあ
 り、本当にうれしいですね」
 と話すのは2代目の克文さん。
 モンブラン生どらや和風ティ
 ラミスなど、和菓子に洋菓子
 のテイストを取り入れた新商
 品を発売したりと、飽きのこ
 ない店づくりをしています。
 創業以来ずっと通い続けて
 いる常連さんなど、取材中も
 途切れることなくお客さんが
 訪れます。「梅の季節には観心
 寺で梅どらを販売するなど、地
 域とのつながりを大切にし、和
 菓子の言えば千慕里庵と思っ
 てもらえるようなまちの和菓
 子屋になりたいです」と西浦
 さん親子は笑顔で語ってくれ
 ました。



①「この栗みかさがいいんです」と笑顔で話す常連さん ②③店舗奥の調理場でひとつずつ丁寧に餡を詰めます ④目移りしてしまうショーケースには早朝から作ったゼリーやわらび餅などの生菓子が並びます ⑤生クリームの入った生どらも人気

