

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



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かりと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を保つ努力を欠かしません。一日約300個、年末年始など忙しい時期は一日で約1500個も焼き上げるのだとか。

「コロナ禍で慶弔行事が減り、手土産としての商品の売り上

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もらっています。創作したお菓子を、おいしかったと遠方からも買いに來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案したりと、飽きのこない店づくりをしています。

創業以來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、和菓子と言えば千慕里庵と聞い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。



## 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



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

