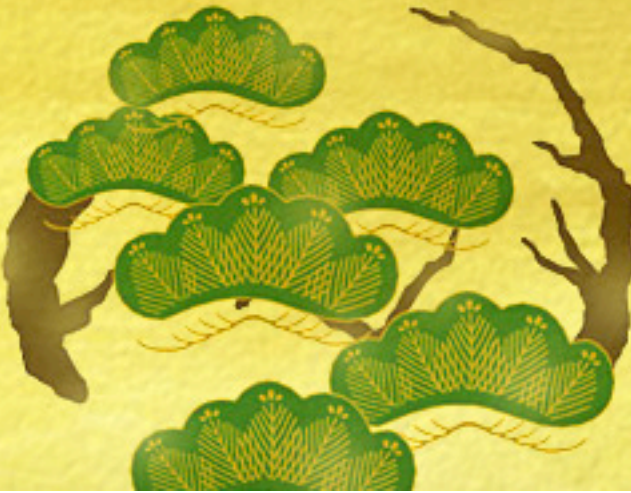




口に広がる400年の味 大杉屋惣兵衛

発表者

根上寛子 山根孝仁
狩野 豊 齋藤友紀



大杉屋惣兵衛の場所



本店は、
高田の本町商店街にあります





本町商店街にある本店の様子

創業は文禄年間(1592~1596年)

創業当時からある、**栗飴**や**翁飴**は、
北国街道の名物や高田藩城主が諸藩への進物用に贈るお菓子
として評判だったという。

何世代にも渡る常連のお客様もいる、
この地域になくってはならない、
多くの人から愛されているお店です。

「あめ屋」大杉屋惣兵衛の商品

昔からの変わらない味


贈答用に喜ばれる
食べやすい飴

時代のニーズに応じた
新しい商品

栗飴

翁飴

羊羹



私たちが伝えたい
大杉屋惣兵衛の魅力とは!?

自然の甘み：自然食品の飴

● 栗飴や翁飴 . . .

地元新潟のもち米，大麦のもやし，寒天だけで作る。**素材本来の甘み**を最大限に引き出している。

● 最近の私たちの生活 . . .

清涼飲料水などの**人工甘味料**にあふれている。

栗飴を食べて
“ほんもの”の甘さを感じてみませんか？

上越限定の販売

● 飴の品質管理はデリケート

おいしい飴を食べてもらいたい！

だから・・・

上越地域でしか、販売していません。

ぜひ、上越でしか味わえない、
地元の味を試してみませんか？

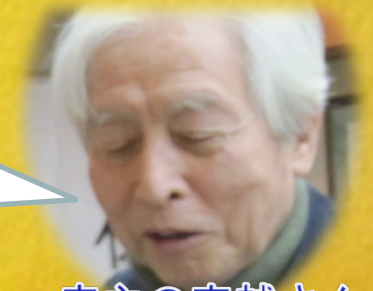
※地方発送で直接できたてのおいしい飴をご自宅までお届けしています。

ホームページ：<http://homepage3.nifty.com/ohsugiya/>

伝統の技と受け継がれた味

味は文化財

一度失った味は二度と戻りません



店主の宮越さん

昔ながらの作り方と味にこだわる店


だからこそ、その味は頑なに受け継がれ、
地域の人から愛されてきた。

400年前の人々も魅了された
伝統の味を食べてみませんか？



このような魅力ある
大杉屋惣兵衛の商品

そのおいしい食べ方を
ご紹介しましょう！



美味しい栗飴の3つの食べ方

- そのまま食べる。
- 良く練って白くしてから食べる。

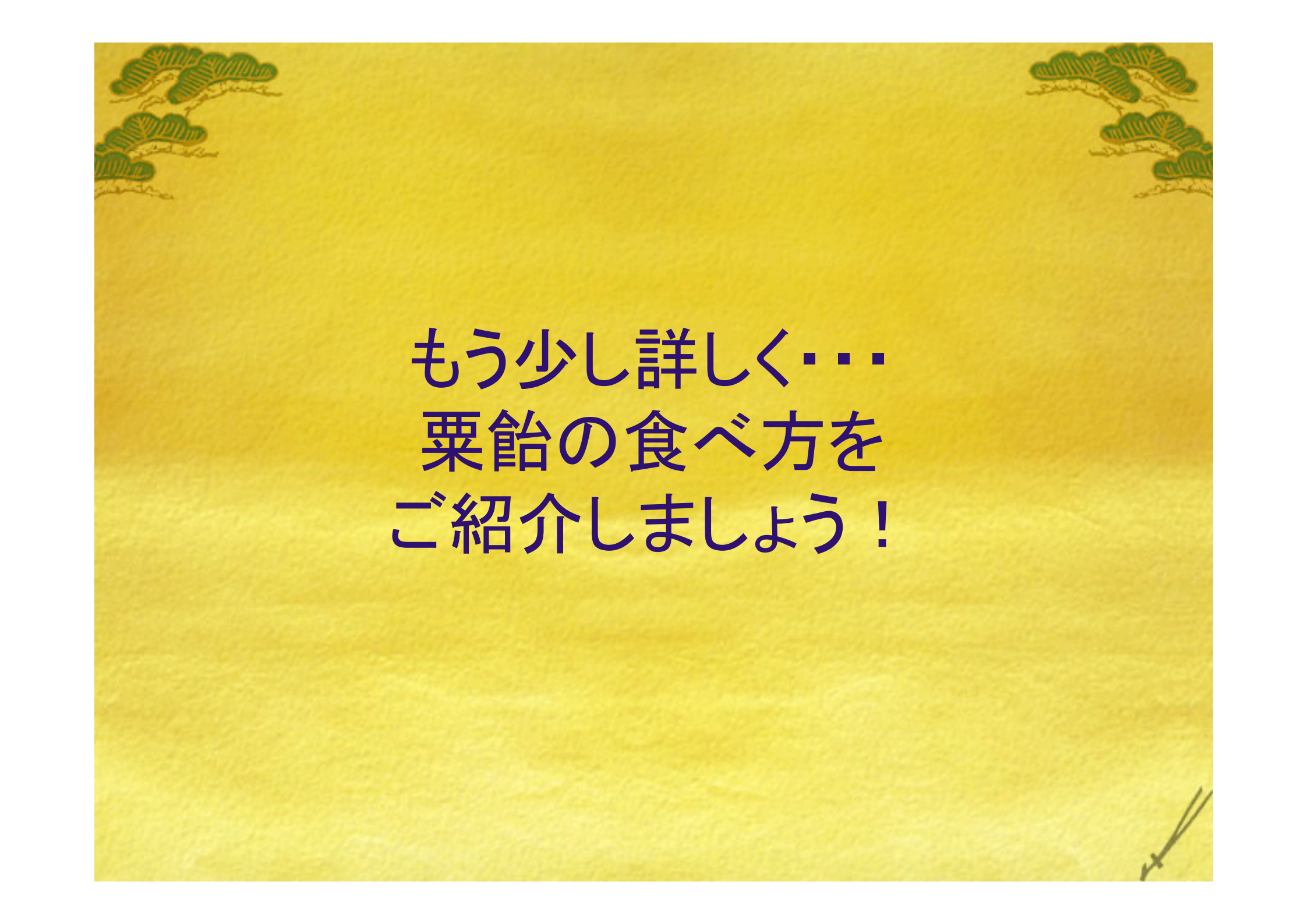
効果：①とっても口どけが良くなる

②なごやかな雰囲気になる


- 黒豆や佃煮など料理に使う。

効果：「てり」が出て、
より 美味しそうになる






もう少し詳しく・・・
栗飴の食べ方を
ご紹介しましょう！

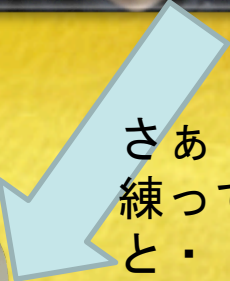
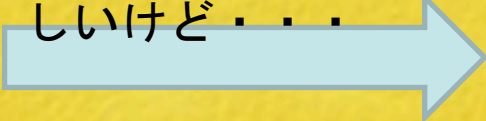


まずは、
割り箸を2
本使って、
絡めるよう
に取ります




よく練って、白く
してみましょ
う。
昔の子どもは紙芝居
を見ながら練ってた
ね〜♪

そのままでも美味
しいけど・・・



さあ！一緒に
練ってみる
と・・・

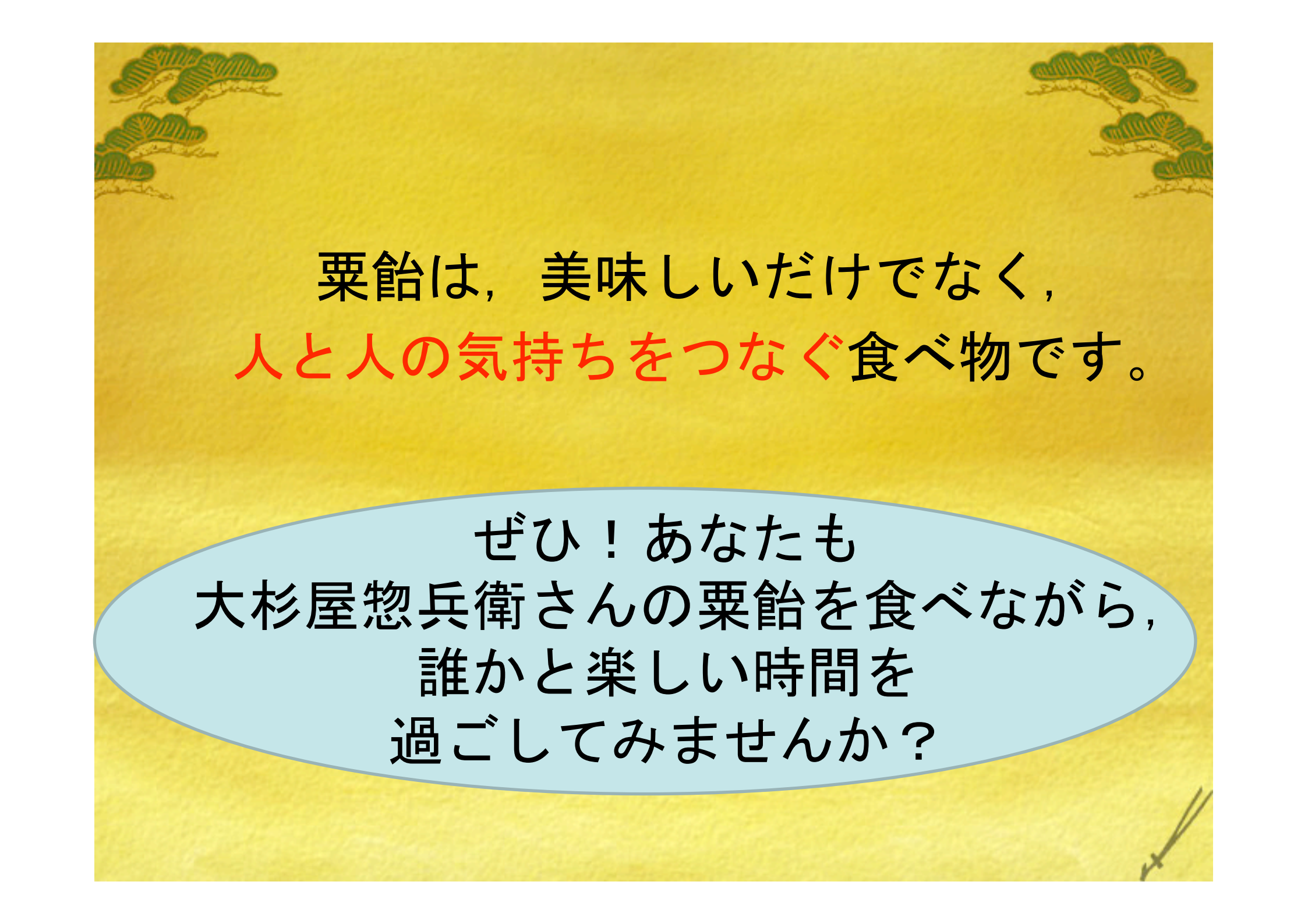


なにやら
顔がほころんで、
素敵な笑顔に溢
れてくる・・・
二人の距離も
近づいた!?

難しい〜



熟練の技です！



栗飴は、美味しいだけでなく、
人と人の気持ちをつなぐ食べ物です。

ぜひ！あなたも
大杉屋惣兵衛さんの栗飴を食べながら、
誰かと楽しい時間を
過ごしてみませんか？

この素晴らしい魅力を持つ、
大杉屋惣兵衛の栗飴の味を
多くの人に広めたい！



Yahoo Japanより地図引用

栗飴を全国に広めるための提案

- 全国から来ている上越教育大学の学生や若者など、**地域への味の発信**

例えば・・・

大学祭・観桜会など地域のお祭りなどで、栗飴の量り売りをする。

(ひとすくい単位の販売など)

栗飴の美味しさが 全国に伝わると・・・

- 全国各地，そして世界で・・・
家族で団らんや仲間との談話など
楽しい空間が生まれます。



たくさんの人々が、
あったかい気持ちに
包まれるでしょう！



試しに・・・大学院生に 栗飴・翁飴を食べてもらいました。



どうやってやるの？

えっ！
初めて食べるの？

食べ方を
教え合いながら
みんなで、
ネリネリ♪



懐かしいなあ～

大人の男性も



おいし～

翁飴と食べ比べ♪

食べてみた感想は？

栗飴はしつこい甘み
じゃなく美味しい
翁飴は食べやすい、
食感が好き

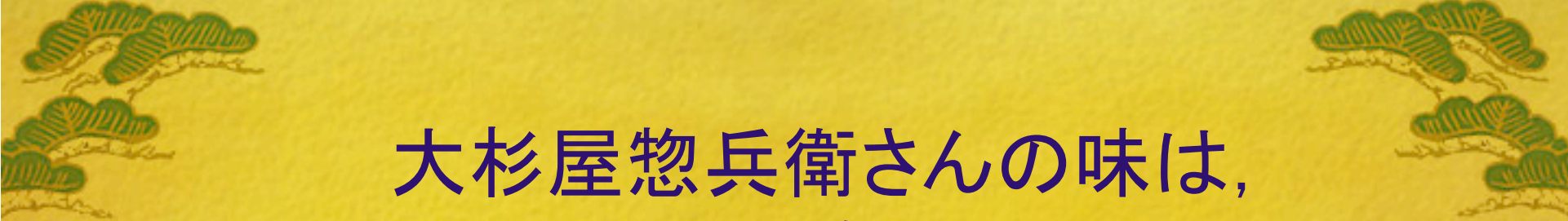
内モンゴル出身の
留学生は・・・

こういう日本らしいお菓子は、
故郷へのお土産に喜ばれるよ。
栗飴は家族や親戚の子ども達
と楽しく食べられそう！

*みんなで栗飴を食べてい
ると楽しい～♪
*一人暮らしで一瓶食べる
のは、大変そう・・・
*少量で売っていたら、食
べちゃいますね！

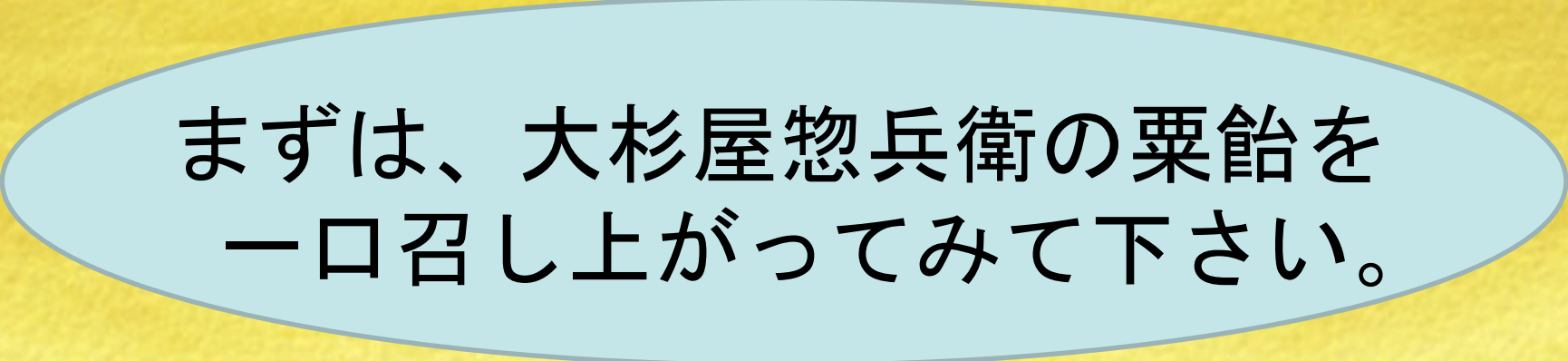
翁飴は、ゆっくりとおしゃ
べりしながら食べたいわ。






大杉屋惣兵衛さんの味は、
400年もの間、
多くの人達の心を魅了してきました。

そして・・・
現代の私たちも虜にする味です。



まずは、大杉屋惣兵衛の栗飴を
一口召し上がってみて下さい。



取材を通じて・・・

初めて、飴のおいしさに気付きました。

私たちは、大杉屋惣兵衛さんの
栗飴をお奨めします！





ご清聴ありがとうございました