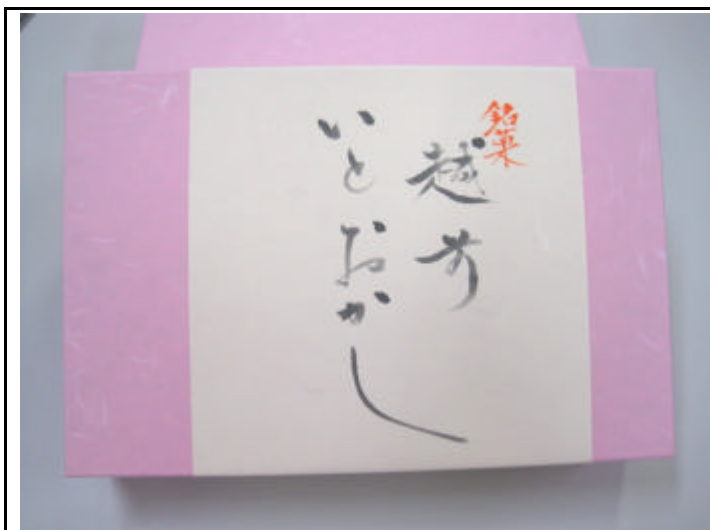


第2弾 越前いとおかし



<p>梅月せんべい (菓司本陣月尾)</p>	<p>菅原道真公の末裔と伝えられている創業者五平が、安政元年（1854年）に創作した焼菓子。道真公が愛し、自らの歌にも読まれた梅の花と月を型取り、『梅月』と命名。以来155年、その素朴で繊細な味わいは、県内外老若男女を問わずご愛顧いただいております。</p>
<p>日野に雪 (朝倉製菓)</p>	<p>約千年昔、武生に住んでいた紫式部が、日野山に降り積もる雪を見て詠んだ歌が残っています。『ここにかく 日野の杉むら 埋む雪 小塩の松に 今日やまがへる』 紫式部を偲び、白い雪、緑の杉をイメージして、ソフトな『らくがん』を作りました。</p>
<p>昔菓子セット ～青ねじ・黒ねじ・豆棒・ ハッカ飴・苺飴～ (朝倉製菓)</p>	<p>明治の時代から伝わるひなびたお菓子の色々。創業以来120年、それらを昔のままに手作りしています。いり豆、きな粉、ゴマ、黒砂糖、麦芽飴など、現代人向けのヘルシーな原料を主に使い、素朴でレトロな感じの昔からのお菓子に仕上げしております。</p>
<p>菊の香 羽二重もち (新珠製菓)</p>	<p>福井県の伝統的な銘菓『羽二重餅』に、越前市の象徴的な花である菊の花びらをあしらいました。名の由来である『絹羽二重』の艶やかさに劣らぬ滑らかな舌触りで、福井県産米を用い、添加物等を一切使用せず、昔からの製法を守って作りました。</p>
<p>羽二重のまち (新珠製菓)</p>	<p>松平秀康公が越前の絹業の品質改良と販路の拡大に尽力したことにより、この地は羽二重の町として栄えるようになりました。これにちなみ、羽二重の艶と柔らかさを活かした餅に、小豆あんを絡めて、現代のカステラで包んだ独特のお菓子です。</p>
<p>百万円クッキー (カフェ茶コール)</p>	<p>越前市岡本地区では、江戸時代には福井藩の『藩札』を、明治時代には新政府の『体政官金札』を、そして、昭和時代には大蔵省の『百円札』など、全国に先駆けて紙幣が漉かれました。そんなお札のふるさと今立地区でこのクッキーは生まれました。</p>