

ケヤキのドアや一枚板のタモ材のショーケースなど、天然木を使用した店内は落ち着いた雰囲気が魅力。



甘音屋 姫路駅北店

姫路土産の新定番は、洗練されたモダン和菓子

白を基調としたタモ材のショーケースの中に整然と並ぶ美しい和菓子たち。まるで宝石のように丁寧に仕立てられた和菓子は、三笠やかりんとう、甘納豆と、伝統の味を継承しつつも、今の時代にふさわしい新しいデザインと発想で作られています。「城下町・姫路に似合う洗練された和菓子」と、店主の森雅史さんが2009年に姫路市広畑区にオープン。昨年6月に登場した待望の新店は姫路城のすぐ近くに。天然木を用いたモダンな店内には常時10種類以上の商品が並び、姫路のお土産の新定番となる予感大です。●姫路市白銀町37 ☎079-284-0130 9:00～18:00(土日は10:00～、売り切れ次第終了) 無休 Pなし <http://www.kamada-amaneya.com/>



多彩なカゴも用意され、用途に合わせたお好みのお菓子の詰め合わせもできる。カゴ代は別途必要。

人気商品の「こだま」は丹波黒をじっくり炊き上げた黒豆甘納豆。ほんのり優しい甘さと豊かな豆の味が楽しめる。1袋152円(抹茶は195円)。



お店は姫路城へと続くメインストリートの大手前通りから、少し脇に入った場所に立つ。



ほうじ茶

茶葉を煎った(焙じた)香ばしさは、カリッとした揚げ菓子と

煎茶を焙煎した(焙じた)ものがほうじ茶と呼ばれます。色は赤茶色で、緑茶に見られる甘みや苦みはなく、カフェインも含まれていないので、お腹にも優しく、赤ちゃんからお年寄りまで、誰でもいつでも楽しめるヘルシーなお茶です。煎った香ばしさは、なんともいえないホッコリ感。下級の葉をつかって安くつくられたものが多いので、庶民的な癒しのお茶です。地域によってさまざまなほうじ茶の種類があり、「番茶」とも呼ばれます。



おいしい淹れ方

たっぷり飲みたいほうじ茶。使う茶器は、もちろん急須でもいいのですが、厚くて大きい土瓶が最適です。大きじ1杯のほうじ茶に、沸騰したお湯をたっぷり。あまり時間をおかずに、30秒ほどでさっと湯呑みに注いでいただきます。素朴な茶器とおらかな香りとがマッチして、リラックスしたひと時になるでしょう。茶によって違いますが、2〜3煎いただけます。季節を問わず、ホットでもアイスでもどうぞ。



ほうじ茶に合う和菓子

ほうじ茶の香ばしさとさっぱりした後味は、揚げ菓子や、おせんべいなどの乾いたお菓子、塩味のお菓子にも合わせることが出来ます。



かりんとう「果里」「メープル」

姫路のかりんとうといえば、この大きなサイズが定番。サクッと歯応えのあるかりんとうは、黒糖を煮詰めて作った香ばしい「果里」と、深みのある甘さが楽しめるメープルの2種類を用意。黒糖1個98円、メープル1個108円。

抹茶

日本茶のエッセンスを凝縮した渋みとコクは、生菓子と好相性

おもてなしの場でいただくことの多い、ちょっと改まったイメージの抹茶。特別に日陰で栽培され、蒸して、揉むことをせずに寝かした、柔らかく甘みの強い茶葉を臼で挽いてパウダーにします。世界中のお茶のなかで、抹茶は茶葉そのままを挽いたものを湯で溶いていただくという珍しいお茶なのです。茶葉をあますことなくいただく抹茶は、ビタミンも繊維もたっぷり健康効果も注目され、独特の爽やかな苦みが、今や世界中で人気です。



おいしい点て方

小さじ1杯くらいの抹茶に80℃くらいのお湯を、一椀につき100cc注いで、茶筌で泡立てます。泡の量は好みです。茶筌の代わりにカプチーノのミルクを泡立てるミルクフォーマーでも代用できます。また、お湯でなく水で点ててもおいしくいただけます。水筒に氷と抹茶、水とミルクを入れてシェーカーのように振ってつくる「氷点て」も、楽しく気軽な抹茶の味わい方です。



抹茶に合う和菓子

抹茶が出されるお茶席では、メインとなる「主菓子」として生菓子が出されます。どしりとした食べたえの生和菓子こそ、濃厚な抹茶に。



みかん大福「味感」

みかんを丸ごとゴロンと1つ包んだみかん大福。トロトロのお餅とみかんの爽やかな酸味、白餡の上品な甘さが絶妙で、口の中で見事に一体となる様子は感動的。フルーツのおいしさをしっかり味わうことができる。1個303円。

煎茶

おなじみグリーンティー
和菓子とのマッチングは万能

おなじみ「緑茶」ですが、実は種類は多く、こだわり出すと、その奥は深い! 煎茶は、摘んだ茶葉を蒸して揉んでつくれます。茶葉の育てられ方でも味は変わります。煎茶の中で高級な「かぶせ茶」「玉露」は、木に覆いをかぶせて日陰で大切に育てられた葉からつくられる、甘みの強いお茶。玄米茶は煎ったお米を加えて風味を出しています。最近では緑色をより楽しむために、煎茶に抹茶の粉を加えたお茶もあります。



おいしい淹れ方

おいしく淹れるためには、ぜひ急須を用意しましょう。急須の中で開いた茶葉が回転して、香りとおしさを十分に抽出できます。三人程度なら300cc。お湯の温度は70℃くらい(玉露は60℃以下で)。人数分×茶さじ1杯の茶葉を入れて、1分程度待ちます。注ぐ湯呑みも温めておきましょう。しっかりと湯を切って湯呑みに注ぎ切って、2煎目、3煎目と味わいに変化するのも楽しんでみましょう。



煎茶に合う和菓子

どんな和菓子にも合うのが煎茶。おまんじゅう、きんとん、ういろう、あんみつ、だんご…。渋み出しにたっぷり入れた煎茶と共に、シンプルなお和のスイーツを。



どらやき「焼音」

1枚1枚職人が手焼きした生地に、栗を丸ごと1粒包んだ三笠。近年は生地の上から熱を加える製法が多い中、この三笠は昔ながらの鉄板の熱だけで焼き上げることで、きめ細かく、ふんわりとした食感に。1個216円。