



米子城をモチーフにした「お菓子の壽城」 築城からの代表銘菓「赤とち餅」をリニューアル

「お菓子の壽城」オープンより主力の看板商品として販売中の「赤とち餅」をリニューアル。
2021年10月30日より新発売いたします。

寿製菓株式会社(所在地：鳥取県米子市、代表取締役社長：城内 正行)は、1993年にオープンした米子城をモチーフにして築城した「お菓子の壽城」より、築城より代表的な銘菓として販売中の「赤とち餅」をリニューアル、2021年10月30日より新発売いたします。貴重な栃の実をさらに贅沢に使用することで、その風味を贅沢に感じていただけます。また、発送も可能となり、ギフトをはじめ幅広い用途にご利用いただけるようになりました。

「お菓子の壽城」公式サイト <https://www.kotobukio.jp/>



赤とち餅 4個入り700円 8個入り1,350円 ※いずれも税込

半月以上の時間をかけ、十数もの工程で丁寧に灰汁抜きした栃の実を使った餅に、北海道産小豆を6時間かけて炊き上げた風味豊かな粒あんで包みました。すっきりとした甘さに仕上げています。

(販売店舗情報)

お菓子の壽城、壽城 松江シャミネ店、菓の座 鳥取シャミネ店

【本件に関する報道機関からのお問い合わせ先】

寿製菓株式会社 担当：森尾 太郎

t-morio@kozuchi-net.jp TEL：0859-39-4111

「お菓子の壽城」について

「お菓子の壽城」は、寿製菓創業者 河越庄市の米子に「愛され、活気を与えるシンボルを」という強い願いを込めて1993年に、立派な天守閣を持つ金世風城郭として名を馳せた米子城をモデルに築城されました。

瓦葺入母屋造りのお城は、天守閣の高さ27メートル、石垣約6メートル、屋根には105センチの立派なシャチホコが設置されています。

城内には、山陰名菓を販売する「福うさぎ」、海産物を扱う「飛助屋本舗」、テイクアウト、食事が可能な「すなば珈琲」、和菓子の製造工程がガラス越しに見学できる「工場見学ホール」、山陰、米子城の歴史が学べる「展示コーナー」など、買う・食べる見る・学ぶ施設が充実しています。

2階からエレベーターと螺旋階段で最上階に上がると、そこは周囲を360度見渡せる展望台。秀峰大山や弓ヶ浜半島を一望できます。



お菓子の壽城

所在地：〒689-3425

鳥取県米子市淀江町佐陀1605-1

連絡先：0859-39-4111

営業時間：平日9:00~17:30

土日祝9:00~18:00

定休日：不定休

「枥の実」について

枥の実とは枥の実は縄文時代から食べられていたという歴史があります。但しとても灰汁が強いので、そのまま食べると非常に苦く舌にピリピリと痛みが走るほどの強烈な味覚なので注意してください。

枥の実の灰汁を抜いて、使える状態にするまでには半月以上の時間を要し、十数もの作業を必要とし、大変手間がかかります。また、その作業は枥の実の乾燥具合・使用する水の温度・煮る時の沸騰時間など細かい一つ一つが仕上がりに影響するために、気を抜くことができません。

枥の実が灰汁抜きをされる工程

- 収穫した枥の実を水に浸します。
この時、洗剤の泡みたいにブクブクと灰汁が出てきます。
 - 灰汁が出なくなったら、固い表皮を剥ぎます。
 - 剥いだものをまた水に浸します。
 - 鍋で火にかけ、木炭を入れて2・3日寝かします。
 - 灰を洗い落とし、薄皮を剥がして出来上がり!!
 - この時、薄皮をきれいに剥がさないと、お餅が黒くなってしまいます。
- ※灰汁抜き済でも、そのまま食べることはできません。



【本件に関する報道機関からのお問い合わせ先】

寿製菓株式会社 担当：森尾 太郎

t-morio@kozuchi-net.jp

TEL：0859-39-4111