

おいしさとすじ、健康に良いお菓子を...

如水庵

第二次大戦後、「旧福岡藩の歴史にふさわしい菓子をつくりたい」という強い思いを抱いた先々代森正美は、黒田官兵衛(如水)の公子孫、黒田長禮侯のもとを訪れました。その熱い思いを伝えると、長禮侯は家紋の使用を快諾下さり「藤巴」の紋が入った屋根瓦をくださいました。その紋を写し取り、餡の研究を重ね、昭和26年「もなか黒田五十二萬石」を発売、好評を博しました。



ながみち 黒田長禮侯から頂いた「藤巴」の家紋入りの瓦と昭和26年(1951年)発売のもなか黒田五十二萬石

創業年不明 商人の町博多で創業
「天正年間(1573年)〜1592年・安土桃山時代」に、初代庄右衛門が博多の街の東部(現在の博多駅前二丁目)で、農業を営むかたわらお菓子づくりをはじめた」と代々言い伝えられてきました。しかし記録や物証などの客観的な証拠が見つかっていないため、創業年は不明としています。

代々、神社やお寺のお供物をつくる「神社仏閣御供物調進所」として菓子屋を営んでまいりました。1845年(弘化2年)江戸時代末期(聖福寺様よりご注文頂いたお菓子の木型が残っており、このころにはすでに菓子屋を営んでいたと考えられます。

明治に入り、現社長 森正俊の高祖父(4代前) 森千太郎の時代には、神社仏閣御供物菓子の業容を拡大し、九州山口一円の160の神社仏閣に御供物を納めました。そして明治43年岡山・明治44年久留米の陸軍特別大演習において、明治天皇より御紋菓調達を拝命。天皇皇后両陛下のご紋を模った落雁のご注文を賜りました。



明治35年(1902年)頃の写真。右端が、現社長の高祖父・森千太郎。当時の博多の菓子店舗12軒で、「十二会」を結成し、お菓子作りの研究をしていた。

通信販売のお申し込み

ご注文は、土、日、祝祭日も承ります。

ご注文方法

【フリーダイヤル】



0120-39-0052

通話料無料 (受付時間) 午前9:00~午後5:00 (元日のみ休み)

携帯電話からでも通話料無料

公衆電話からのお申し込みはこちらへ

092-940-0052

受付時間/午前9:00~午後5:00

【インターネット】



www.josuian.jp

(受付時間) 24時間受付 じょすいあん 検索

上記如水庵の通販サイトにアクセスしてください。手順などは画面上でご説明させていただいております。是非一度お試しください。

筑紫菓匠
如水庵
JOSUIAN

株式会社 如水庵

[本店] 福岡県福岡市博多区
博多駅前2-19-29

[営業本部] 福岡県古賀市青柳3476-17

TEL. (代表) 092-940-0052

ホームページ: https://corp.josuian.jp



国内で0.5%しかとれない希少な大豆から生まれる黄な粉

筑紫もちの黄な粉を生み出すのは、「タマホマレ」という国産大豆の中でも0.5%しかとれない、大変貴重な大豆です。皮をむくというひと手間をかけてから豆を碾いているので、黄な粉にした時の香りと口どけは格別です。まさに筑紫もちのために生まれた黄な粉なのです。



タマホマレの畑 (参考: 農林水産省HP) 大豆の集荷・販売計画

筑紫平野などの九州産の「ヒヨク米」をこだわりの水で、おいしく練り上げた餅。希少な大豆(タマホマレ)を煎って皮をむき、香りと甘みを最大限に引き出した黄な粉の品格ある風味は格別です。お好みで黒砂糖の蜜をかけて召しあがりくださいませ。



最高金賞受賞

筑紫もち



筑紫もちの楽しみ方「博多作法」の動画で「別添流」「蜜ノ池流」「余韻流」もご紹介しています。

www.josuian.jp/movie/

- 一のもち
- 二のもち
- 三のもち

三段流

□それぞれのおもちを異なる味わいで楽しむ
□筑紫もちのポテンシャルを最大限に引き出す



博多作法。