

唐饅頭の製造は午前中。運がよければ、ほのかに温かい唐饅頭をゲットできるかも！冷めて味がなじんだものと食べ比べもいい。店頭で、1パック12個入り660円で販売中。1個でも55円から販売してくれる



和菓子

山田玉泉堂

これからも
レシピに忠実に、
甲山銘菓を守りたい



6代目の山田典昭さん

父から伝授された銘菓「唐饅頭」
これからも忠実に守り続ける

今高野山にほど近い場所にある和菓子店「山田玉泉堂」。甲山名物の「唐饅頭(とうまんじゅう)」を、6代目となる店主、山田典昭さんが作り続けている。7年前から、父・康平さんの指導のもと唐饅頭を作るようになり、現在は一人で全ての作業をこなす。

山田玉泉堂の創業がいつなのか、はっきりした年は不明だが、店主の曾祖母はずでに製造していたそうだから、1000年近い歴史があるらしい。かつて唐饅頭を製造する店は4軒ほどあったそうだが、現在は山田玉泉堂だけだ。

唐饅頭は、直径約4センチと小ぶり、まあるい饅頭。今高野山の祖、弘法大師が唐(中国)で食べたといわれる饅頭を再現し、改良した銘菓だ。まずは小麦粉と砂糖、水のみというシンプルな材料で外皮を手作り。白あんを一つひとつ丸めて、薄く伸ばした外皮で手包みすると、どれも全く同じ形、同じ大きさになるのがお見事！鉄板に並べて、遠火で約40分焼いたら完成だ。うっすら肌色の焼き目がついた唐饅頭は、一口食べると意外や意外、皮が硬くて驚く。中には軟らかい白あんが入っていて、優しい甘さが口の中に広がる。

レシピや製造方法は、全て父親から学んだ通り。平日のこの日は340個焼き上げた



SHOP DATA

やまだぎょくせんどう
山田玉泉堂

☎ 0847-22-0234

📍 世羅郡世羅町甲山 53-4

🕒 7:00 ~ 19:00

お休み/不定



古いチラシや看板は、地元と歩んできた長い歴史そのもの

TAKAHASHI (with pumpkin, orange, and leaf icons)

TOU MANJYU (with 'Over 100' label)

茶 (with 'with' label)

JITSU HIRO SYOUYU (with 'Over 105' label)

SAKAI YOUNGYO JYO (with cow icon and 'Over 120' label)

YASSA MANJYU (with 'Over 108' label)

TAMA NOYA (with 'WOW' label)

**老舗の魅力
長く愛される理由を教えて!**

みなさまのおかげで
記念すべき50号を迎えたミハラッセ。
これからも多くの方に愛される冊子でありたい！
末永く発行し続けたい！
そんな思いにアドバイスをいただくため、
三原、世羅で創業50年以上の歴史を持つ、
いわゆる「老舗」と呼ばれるあの店、あの企業に
「地域で長く愛される理由」を聞いてきました!