

# 『 亀広良 』

今月は地下鉄鶴舞線「浄心」駅から徒歩10分位の場所にある、この20日に移転オープンした和菓子店『亀広良』さんをご紹介致します♪

昭和30年に上名古屋で創業された伝統ある旧店舗からの移転は、餡子を炊く場所と店舗を同じ場所に移し、お客様にもゆったりお越しいただきたいからとのこと。

新店は住宅街に上品に佇む、和菓子屋さんらしい趣の店構えです。

店内は木曽ひのきのベンチなどが置かれ、お菓子を選ぶ時間さえも贅沢に楽しめる空間です。『亀広良』さんでは様々な種類の和菓子を、厳選された原材料の味を最大限に生かし、毎日ひとつひとつ丁寧に手作りをしていらっしゃいます。

今回は生菓子和、亀広良さんだけで味わうことのできる夏限定の“夏の霜”を頂きました。生菓子はどれも季節を象徴する美しい色合いや形で視覚からも風情を感じられます。中の餡はどれも異なる風味や舌触りで、その味わいだけでも丁寧な仕事をされているのが目に浮かぶようです。

中でも最高級の市田柿の中に備中白小豆を包み、その上に羊羹を掛けた“古露柿”の絶妙なハーモニーは一口食べただけでファンになってしまうようなお味でした。

また、愛らしいピンク色の“金魚”や、吉野葛を使用した“葛まんじゅう”は夏の暑さを一瞬忘れさせてくれるような涼やかさです。

お抹茶にとでも良く合いそうな“夏の霜”は、軽やかな食感の阿波の和三盆に挟まれた、餡の匂い立つような甘みが口の中いっぱいに広がります。

半生菓子の“華水”はキラキラと宝石のように可愛くて、つるんとした寒天の食感がたまりません。綺麗な箱詰めもあるので、ちょっとした“お持たせ”にもぴったりですよ♪

その他にも、和菓子店王道の羊羹、上用まんじゅう、干菓子なども多数販売されています。絶対的な品質とオリジナリティあるお菓子は、自分用にも手土産・プレゼント用としても自慢できること間違いありません。

伝統の中に新しさを融合した、素晴らしい和菓子を「亀広良」さんでぜひご堪能くださいませ。

## 【亀広良】

所在地 ■ 名古屋市西区上名古屋1丁目9-26

交通 ■ 地下鉄「浄心」駅 徒歩10分

駐車場 ■ 有り

電話 ■ (052) 531-3494

営業 ■ 9:00-19:00

定休日 ■ 水曜日

H P ■ <http://www.kamehiroyoshi.com>



▲夏の霜 2,300円、ハーフサイズ 1,200円



▲金魚 260円



▲華水 470円～



▲古露柿 350円



# R みんなでつくる の広場

## 駅のむこうがわ

街をより身近に感じられるように電車で各駅を訪れ、改札の向こうがわの素敵な場所を皆様と一緒にさせていただきます。

