

# どんなお菓子を作っているお店？

## おみやげに人気の和菓子や茨城の名産品を使ったお菓子です。

170年以上前からお菓子を作り続けているしにせです。始まりは江戸時代末期といわれている伝統的な「吉原殿中」や、水戸の梅を使ったお菓子、どら焼、大福、焼き菓子など、たくさんの種類がそろっていて、おいしいお菓子でみんなを笑顔にしています。



亀印製菓株式会社 (亀じるし)

## はたらく人に聞いてみた!



お客様のお役に立てた時にやりがいを感じます。お客様が贈り物のお菓子をなやんでいる時に声をかけ、お相手の年代や用途などの情報から自分なりに考えた商品や詰め合わせを提案し、それを喜んでご購入いただけた時は私もうれしくなります。

板を使って同じ太さで長くのばす、吉原殿中の作業をしています。技術のいるむずかしい仕事で面白い部分でもあります。機械ではできない伝統製法なのでたくさん作るのは大変ですが、商品がお店に並んでいるのを見ると充実感や達成感があります。

### 小売営業部 店舗スタッフ

鈴木 優里菜さん



### 製造部 製造スタッフ

中村 千紘さん



## お菓子でくらしをゆたかに、幸せに!



水戸産梅「ふくゆい」を使った『水戸の梅』。ぎゅうひで白あんをくるみ、赤しそで包んだ100年続く水戸の銘菓。梅の香りが広がる甘ずっぱいお菓子はお茶によく合います。



『吉原殿中』は、もち米、水あめ、きなこの原材料から作られる自然のやさしい甘さで、子どもからお年寄りまでよろこばれるおすすめのお味。亀じるしの代表的なお菓子です。

### 1.混ぜる



もち米をふくらませたあられに、空気をふくませながら水あめを手早く混ぜてかたまりを作ります。

### 2.皮でつつむ



水あめときなこを混ぜて作った皮であられをやさしく包み込みます。

### 3.より作業



専用の板を使って同じ太さで長くのばします。かたまりのあられが2分くらいで約3メートルに!

### 4.カットする



ここからは機械作業で、細長い殿中が機械を通して同じ長さにカットされて出てきます。

### 5.きなこをまぶす



きなこをまぶす機械は殿中にまねなく、そしてたっぷり付くように工夫されています。

### 6.包装する



出来たてのおいしさを保つように1つずつアルミ袋で包んで完成です。



【ごろごろ豆大福】たっぷり豆の入った生地で作った大きな大福。



【極みのどら焼】ふんわり皮の中は北海道産あずきの小倉あん。



【娘来た小豆のパイまじゅう】常陸太田のあずきをパイ生地。



【季節商品】季節の食材を使った期間限定の豆大福もいろいろ!

ここにも注目!!



2階の見学まどから、工場内でのお菓子作りが見学できるよ。



贈り物にまよったら! おすすめのギフトコーナーをチェック!



茨城県水戸市見川町2139-5 | 029-305-2211 | 会社ができた年:1852年 | 人数:175名 | <https://www.kamejirushi.co.jp>