

どんなお菓子を作っているの？

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だよ。

170年以上も前からお菓子を作り続けている会社。始まりは江戸時代末期といわれている伝統菓子の「吉原殿中」や、水戸の梅を使ったお菓子、どら焼き、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るよ。

亀印製菓 株式会社（亀じるし）



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』。求肥で白あんをくるみ、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酸っぱいお菓子は、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喜ばれるおすすめの味。亀じるしの代表のお菓子です。



いまでも手作業のワザと経験で作られているのよ



ごろごろ豆大福



たっぷり豆の入った、モチモチ生地で包んだ大きな大福。

極みのどら焼



ふんわり焼き上げた皮の中は、北海道産あずきの小倉あん。

娘来た小豆のパイまんじゅう



常陸太田産のあずきを、パイ生地で包んでいます。

季節商品



季節の素材を使った期間限定の豆大福もいろいろ！

はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

水戸の梅や吉原殿中などの伝統的なお菓子を作っています。贈り物として選ばれることが多いので、一つひとつ真心を込めて作業しています。みなさんの思い出に残るようなお菓子作りを目指し、これからもがんばります。

製造部 名産

出口 高広 さん



INTERVIEW

つぶあん、こしあん、白あんなど、あんの仕込みをしています。さまざまな商品に使われるあんは、味の中心となる大事なポイントです。自分では仕込んだあんが完成し、それが商品となってお店に並ぶとうれしい気持ちになります。

製造部 製餡

五味田 優希 さん



水戸の梅ができるまで

1.しその葉を煮る



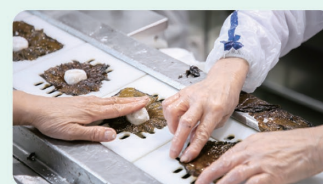
シロップに漬けた赤しその葉を、大きな釜で煮て、ムラのないようやさしくかき混ぜます。

2.あんを包む



砂糖や水あめを加えて練り上げた白あんを、やわらかな求肥でくるみます。

3.しその葉で包む



甘酸っぱく漬けたしその葉を一枚一枚広げ、求肥でくるんだ白あんをのせて包みます。

4.パックに入れる



仕上げに蜜をつけた水戸の梅を、確認しながら丁寧にパックに入れます。

5.包装



包装は機械を使って、一つひとつパッケージングし、コンベアを流れてきます。

6.箱詰め



できあがった商品は専用の箱に詰めて、販売している各お店に配送します。

ここにも注目!!



2階の見学窓から、工場内でのお菓子作りが見学できるよ。



贈り物に迷ったら！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>



もっとちょうさする!