



吟味した北海道小豆を独自の製法で炊いた特撰ぜんざいも好評



創業以来の製法を守る風雅なけし餅。この味が忘れられない、と遠くから買い求めに来る客も多い



いかにも和菓子店らしい落ち着いた佇まいの店内。大正8年(1919)以来、全国菓子品評会において各種の賞を受賞している

堺の名物菓子の一つになった堺燈台もなか



南蛮渡来のケシの実の 香味が生きた風雅な和菓子

小島屋の

けし餅

(けしもち)

かつて南蛮貿易が栄えていた堺では、珍しい産物が手に入ったが、室町時代にインドからもたらされたケシの実もその一つ。その実を元に考案されたけし餅一筋に、300年以上にわたって家伝の製法を守り続けているのが、延宝年間(1673~81)創業の、堺を代表する老舗菓子店・小島屋である。

茶の湯に用いられる和菓子として今もなお人気の高い一品だが、当時は珍菓としてもてはやされていたという。

ケシの実をびっしりとまぶした餅皮の中に上質な小豆餡が詰まっており、噛むとケシの実が口の中でぷちぷちと弾ける食感がたまらない。餡と皮、それにケシの実が一体となった美味しさは絶妙。いちばんの食べ頃は作りたてだが、餅皮がかたくなったら焼いて食べるのもお勧め。ほかにも明治初期に建設された灯台を模した堺燈台もなか好評だ。

- けし餅(紙箱入り)..... 6個入り840円 ●消費期限-5日
- けし餅(木箱入り)..... 12個入り1780円 ●消費期限-5日
- 堺燈台もなか..... 6個入り800円 ●消費期限-1週間
- 特撰ぜんざい..... 1袋400円 ●賞味期限-半年



小島屋

こじまや

☎ 072-232-0313

📍 大阪府堺市堺区宿院町東1-1-23 / 🚶 阪堺電鉄阪堺線宿院駅から徒歩1分 / 🕒 8時30分~18時 / 📅 無休 / 📦 3台 / 📍 地方発送可能

📍 買える場所

小島屋、高島屋(大阪店、堺店、東北店)、阪急百貨店、北花田阪急、近鉄百貨店、阿倍野店、空港・駅売店など