

YOKOGAO 拝見

〔北村屋金藏〕

代表 北村 寛さん

Kitamura Hiroshi / 昭和44年1月10日生



「お茶に合うお菓子をつくりたい」。その思いから、8年前に「金藏焼」の販売をスタートした「北村屋金藏」代表、北村寛さん。創業180余年を迎えた八戸市青葉の老舗茶舗「北村園」の六代目主人であり、「お茶屋がつくるお菓子」にふさわしい味を、ことん追求し完成した金藏焼は、子どもからご年配まで世代を超えて喜ばれています。見た目は大判焼のようであり、食べてみると高級和菓子のような上品な味わいが特徴の「金藏焼」。甘すぎない粒あんと、きめ細やかでしっとりとした生地が相性抜群。

「お客様に安心して召し上がっていただき喜んでもらえるよう、原材料にこだわり一

つ一つ心を込めて丁寧につけています」と話す通り、自家製の粒あんは厳選された北海道産の特選小豆、生地には地元の卵をたっぷり使用。膨張剤は昔ながらの重曹を使用し、その他の食品添加物は一切使用しないという徹底ぶり。その味は評判を呼び、今では姉妹品の「チーズの金藏」や、マリトッツォ風のアレンジした生クリームの金藏焼、宇治抹茶を使用した夏限定の「水金藏」など、新商品も続々登場している。

「伝統は守りつつ、新しい事にチャレンジしたいとの思いもあってお菓子販売を始めました。初めて来店される方も増え、直接お客様と触れ合い、生の声が聞けるのが一番嬉しいですね」と話す北村さん。一つ一つづくりなので数に限りがあるので、と恐縮しながらも、常に優しい笑顔と人柄が印象的。そんな北村さんが作る金藏焼、ぜひ一度味わってみて下さい。



北村屋金藏
八戸市青葉三丁目4-8
TEL.0178-43-0103