

誰かのために伝えたいコト。

新しい思考も取り入れる柔軟さも人気

日本の行事や慣習と密接に関わるのも餅の特徴の一つ。
さらに新たなアイデアも取り入れ、現代が反映された餅が生まれる。



〔原料は徹底して国産〕
餅の原料となるもち米はもちろん、
小豆や栗など原料は全て国産に
こだわるのが高石餅店流。



〔味わい豊かなおはぎ〕
もち米をあんこで包むおはぎは、
抹茶やきな粉(シソ入り)に加え
ココアフレーバーなどもある。



〔学生が考案した百日餅〕
誕生100日を祝う「お食い初め」で出す
百日餅をデザインしたのは
九州大学の学生。



〔伝統のあんこ餅〕
北海道産小豆「みやび」がたっぷり
入る創業時からあるあんこ餅。
よもぎ、抹茶、シナモンなどがある。

今回訪ねたのはこちらです。



高石餅店

重要な貿易港として、栄えた門司に生まれたこの店は、
港で働く人々に向けて甘い餡を包んだ特別な餅を販売したことから誕生した。
つきたてで出される餅は今も町のソウルフード。
福岡県北九州市門司区葛葉1-11-6 ☎093-321-6079
〔営〕9:30～16:00 ※土曜日のみ営業 <http://takaishi-foods.com>



FOR SOMEONE

いつもそばにいる、かけがえない大切な人。
その誰かに届けたい、気持ちを込めたモノやコト。

43



お祝い事や収穫の感謝で慣習的に食べられるおこわ。
秋にはゴロツとした栗が入るのも特徴。
一つずつ丁寧に昔ながらの製法で、今も餅を作り続けている。

材料も作り方も偽らず、ただ真っ直ぐに餅をつく

昔ながらの杵つき餅を真っ正直に作り続ける
手間も暇も惜しまない門司区最後の餅店。

最近ではバックのイメージが強い餅だが、やはり一番美味しいのはつきたて。そんなつきたての餅をかわらず販売しているのが、福岡の港町・門司に店を構える「高石餅店」。創業100年を超えるこの店は、昔ながらの杵つき餅にこだわっている。また、原料は全て国産で、小豆は北海道産、もち米は佐賀県産、旬の栗は大分県産と徹底。そこには原材料や製造法をお客様に偽りたくないという彼らの強い信念が感じられる。また、地域との関わりも大切にしている彼らは、県内の大学と連携しインターンシップなども率先して取り入れているのだそう。商品に真摯に向き合い、地域の企業として、その責任をきちんと全うする「高石餅店」。門司地区に唯一残る餅店が今も愛される理由は、彼らの実直な姿勢にあるのだろう。