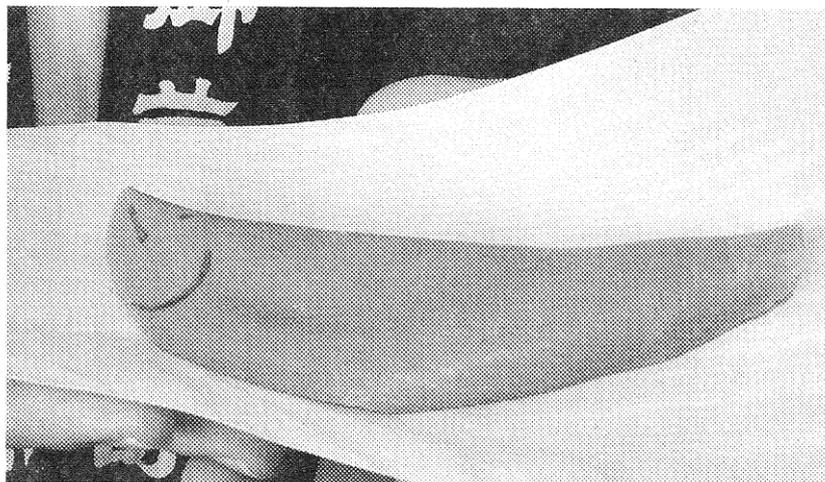


## 玉井屋本舗 鮎菓子「登り鮎 天覧」 月1回、献上レシピで販売 100個限定 店頭手焼き提供



特別仕様の「登り鮎 天覧」

【岐阜】老舗和菓子店の玉井屋本舗（岐阜市）は、毎月第3土曜日に岐阜市湊町にある本店前で、特別仕様

の鮎菓子「登り鮎（アユ）」の「天覧」を目の前で手焼きして販売するサービスを開始する。100個限定で販売

する。初回は3月19日に実施する。看板商品の登り鮎の皇族へ献上する際の特別なレシピをこの日限定で再現する。

登り鮎は、昭和天皇をはじめ皇族へ献上する機会に恵まれ、その際には、卵黄を多めに使用するなど特別なレシピを用いていた。月に1度の実演販売では、同レシピを一般向けに初めて採用する。

店頭で手焼きを行うのは、山本隆広副工場長。焼いたばかりの鮎菓子はカリカリとした食感があり、通常とは違った味わいを楽しめるという。また、実演販売の当日限定の生菓子の販

売も行う。メニューは毎月職人が開発を行い、入れ替えていく。

玉井弘子代表社員は「外で焼くことで、近くを通る方々に香りでアピールできる。コロナ禍で売り上げが落ち込む中、月に1度の特的な登り鮎を多くの方に楽しんでもらいたい」と話している。