

天覧鮎菓子いかが

岐阜市

玉井屋本舗が皇族提供用限定販売

老舗和菓子店の玉井屋本舗（岐阜市湊町）は19日、来県される皇族に提供してきた特別仕様の鮎菓子を、毎月第3土曜日に数量限定で販売するイベント「つぎいち」を始めた。コロナ禍で客足が減っている岐阜市の川原町周辺を盛り上げようと企画し、初日は行列ができるほどの盛況ぶりだった。（山本貴史）

特別仕様の鮎菓子を求めて列を作る来店客＝岐阜市湊町、玉井屋本舗



卵黄多め 職人が軒先で手焼き



登り鮎 天覧

鮎菓子は「登り鮎 天覧」で、通常よりも卵黄を多く入れたカステラ生地を使用。店の軒先で和菓子職人が一つずつ手焼きし、出来たてを届ける。この日は、販売前から行列ができ、職人が手際よく焼き上げる様子を撮影したり、購入直後に食べ歩いた

りする客の姿もあった。市内から訪れた林紀江さん(30)は「温かい鮎菓子が新鮮で、パリパリのカステラ生地と柔らかい求肥の食感が良い。作る工程を見られるのも楽しい」と満足そうに話した。

玉井屋本舗の玉井博祐代表社員は「予想を上回るお客さんの多さでもありがたい。イベントを通して

川原町に活気を取り戻したい」と語った。一つ216円で、次回の販売は4月16日。