

## それぞれのお菓子にこめられた想い

Belief



### 元祖 高砂きんつげ

皮はごく薄く、餡は大粒の小豆に甘味を増すための多めの塩。  
一度に多く焼けるよう角形の六方焼きにして、  
杉田太吉は売り出しました。  
発売当初はこってりと甘くて美味しいお菓子が  
時代とともにふくよかで品のよい甘さへと変化をしましたが、



### 「シンプルに小豆をお楽しみいただく」

という想いは変わりません。

今もお客様への“心”と職人が一つ一つ手で焼いて店頭販売をする  
“技”は受け継がれています。



### エコルセ ECORCE

追い求めるのは、小麦粉そのものの旨味をいかに引き出すか。  
その生地づくりと菓子職人の技量。  
長きにわたる年月を重ねても常にそのための努力は怠りません。  
先人曰く、

### 「菓子は自然の命をもらって作る“生きもの”」

であり、状況を見極められるのは優れた菓子職人の“経験と想い”であると。  
その教えをもとに今日も”技“を磨いています。

