

当施設スタッフが推薦!

手土産によし、
おやつによしの
地元自慢おやつ

む しゅ

武者がえし

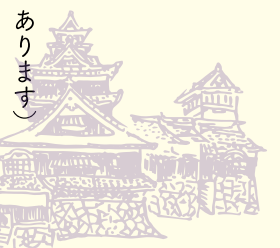


パイ生地に美味しい餡と 熊本県の歴史を秘めた銘菓

熊本を代表する銘菓のひとつ「武者がえし」は、紫色が美しい皮剥ぎあずき餡を100層に重ねられたバターが香るパイ生地で包んだお菓子です。皮剥ぎあずき餡は、小豆の皮を剥いて練り上げたもので、なめらかな口どけと控えめな甘さの特徴です。一方、パイ生地はフレッシュバターを折り込んで1ミリの薄さに仕上げられ、さつくりとした軽い歯ざわりを生み出します。

熊本で「武者がえし」といえば有名なのは、熊本城の堅牢な石垣「武者返し」。加藤清正公が7年かけて築城した日本三名城の一つ熊本城は、難攻不落の壮麗な城として知られています。石垣の下部はゆるやかに登れ、上部は急峻なため、登ることができません。このため、武士はもちろん、身軽な忍者でさえも登れないとされています。

お菓子の香梅では、「誉の陣太鼓」や「肥後五十四万石」「本丸」など、熊本や熊本城に縁のある銘菓を販売しています。パイ生地の上面の重なりが石垣の積み重ねに似ていることから「武者がえし」と名付けられたといわれています。(由来には諸説



近代に入り熊本城の建物の大半が失われましたが、石垣はほとんど当時のままでの姿で残っていました。しかし、2016年の熊本地震によって、崩落や沈下などの被害がありました。それでも、熊本城の復興に向けた取り組みは、熊本の人々の心一つにする大切な象徴です。熊本城と素晴らしい石垣の復興を願いながら味わいたい銘菓です。

今日の
推薦者

グランガーデン熊本スタッフNさん!



おすすめポイント

甘さ控えめのこし餡がパイ生地と絶妙にマッチしておいしい! 子供からお年寄りまで食べやすく、お土産に最適です。

販売元

株式会社お菓子の香梅 <https://kobai.jp/>

九州熊本から「くつろぎのごちそう」を理念に、厳選した素材から生み出す風味豊かなお菓子をお届けしています。