

ネクストブレイク大福8選

【1】曳舟「いちや」 いちやの大福

朝・昼2回搗くお餅は、滋賀産の餅米「滋賀羽二重糯（しがはぶたえもち）」を使用。北海道産の大粒小豆「豊祝（ほうしゅく）」を「鬼ザラ糖」で炊いた餡は、優しい甘さ。

【2】広尾「果匠 正庵」 あんず大福

多くのファンを持つ果匠正庵のあんず大福。北海道産小豆を使った甘さ控えめのつぶ餡と、甘く煮たあんずを薄く柔らかい餅で包み、その包み方も、酸味のある杏とつぶ餡の味が混ざらないように工夫されている。

【3】銀座「HIGASHIYA」 豆大福

日々の菓子を提案する和菓子店。人気の生菓子の中でも絶妙な塩梅で定番の豆大福。少しかために炊いた赤えんどう豆ともっちり歯ごたえのある餅生地がこだわり。甘さ控えめ。

【4】麻布十番「しろいくろ」 黒豆塩大福

麻布十番の路地裏にひっそりとお店を構える黒豆専門店。刻んだ塩黒豆入りのこしあんを、つきたてのお餅で包んだ大福がお店の看板商品。甘すぎず、小ぶりながらも食べごたえは満点。黒豆は丹波産を使用。

【5】大崎「高松屋」 豆大福

2016年にオープンした和菓子店で、店主の高地さんは松島屋で修業をした実力派。国産のもち米を使用し、毎日6~7時間ほどかけて作り上げている餡は、甘さ控えめ。塩気の効いた豆は、餅のお米の味や餡の甘みが引き立たせています。

【6】宮の坂「まほろ堂蒼月」 青豆大福

音楽好きの若き職人が3年前にオープンしたモダン和菓子店。看板商品の青豆大福は、新潟産「こがねもち」を使用したお餅はしっかりとコシ。甘さ控えめの自家製餡と青豆の塩味が絶妙な味わい。

【7】外苑前「まめ」 豆大福

閑静な佇まいで街に溶け込む和菓子店。女性店主が全て丁寧に手作業で作り続けている。豆大福の皮は厚め。小豆の滋味を活かしていて、全体的に上品な味でバランスがとれている。

【8】代々木上原「和のかし 巡」 豆大福「福巡り(なめらか餡)」

マクロビオティックを基調にした身体にやさしい和菓子の専門店。取り扱いの和菓子は全て、卵・乳製品・小麦粉・添加物は一切使用せず、白砂糖も極力使用しないこだわりっぷり。豆大福は、無農薬で雑穀入りもち玄米の餅で作られ、中身の特製のなめらか餡は、口当たりが良く自然の味わいを感じられる。