

柚べしとは

柚べし(柚餅子)とは、柚子を使った料理あるいは、柚子を使った餅菓子のことを言います。
源平の時代につくられ出したともいわれ、保存食に近いものであったとのこと。
現在では、珍味と和菓子(蒸し菓子や餅菓子など)に分類され、日本各地で様々な味・形状の柚べしがあり、製造の方法も様々です。

矢掛の柚べし

岡山県(旧備中国)は柚子の産地であったため、高梁市と矢掛町では、江戸時代より地元産の柚子を使用した柚べしが製造されてきました。
岡山県の柚べしは他地域と比べ形状が特に様々です。矢掛の柚べしは、餅粉に細かく刻んだ柚子や味噌などを入れて蒸し、竹の皮に包んだ棒柚べしなどがあります。
江戸時代から名物として知られ、山陽道の中でも大きな宿場町であった矢掛の銘菓として、参勤交代の大名たちにも好まれ、矢掛本陣に宿泊された篤姫様も大いに気に入られ食されたということです。
また、小説家の武者小路実篤氏もたいそうお気に入りだったといわれています。

当店について

当店「佐藤玉雲堂」は、旧山陽道の宿場町であった岡山県矢掛にございます。天保元年の創業から8代目を数え、代々「柚べし」づくりに邁進し、これまでに数々の表彰を頂いてまいりました。

先代である7代目佐藤邦次郎までは柚べし一筋でございましたが、現在は「花せんべい彩(いろどり)」を筆頭に、「花柚子」や「ようかん」といったバラエティ豊かな和菓子をつくっております。

ひとつひとつ丁寧につくる手作り和菓子は、誰にでも作れるものではありません。歴史と伝統に培われた意志と技術が必要です。意志と技術、そこにこだわると大量生産はできませんが、当店では今後も家族力を合わせて、ひとつひとつ心を込め、お客様を笑顔にする菓子作りを続けて参ります。

受賞歴

- 第21回全国菓子大博覧会 裏千家家元賞「小夜千鳥」(平成元年5月12日)
- 第2回岡山県創作みやげ品コンテスト 奨励賞「花柚子」(平成6年3月31日)
- 第22回全国菓子大博覧会 菓子博大賞「柚子ようかん」(平成6年4月25日)
- 第13回中国5県商工会村おこし物産展 推進協議会奨励賞「花柚子」(平成10年10月17日)
- 第24回全国菓子大博覧会 金賞「花柚子」(平成14年11月17日)
- 第25回全国菓子大博覧会 金賞「柚べし吉備の雪」(平成20年5月10日)
- 第27回全国菓子大博覧会・三重名誉総裁賞「花柚子」(平成29年5月14日)
- 第27回全国菓子大博覧会・三重優秀金菓賞「柚子ようかん」(平成29年5月14日)
- 第1回晴れの国おかやま優良小売店 優秀(平成30年2月22日)



道の駅「山陽道やかげ宿」

山陽の宿場町



旧矢掛本陣石井家住宅



佐藤玉雲堂

矢掛にある店舗にしか置いていない商品も沢山ございます。またオンラインショップからご注文できますのでホームページをご覧くださいませ幸いです。商品を贈り物としてお届け先を設定することも可能でございます。



矢掛へのアクセス

- お車をご利用の場合
山陽自動車道 鴨方I.Cから約20分
玉島I.Cから約25分
笠岡I.Cから約30分
- 井原線をご利用の場合
岡山駅から(清音駅乗換)矢掛駅まで約50分
福山駅から(神辺駅乗換)矢掛駅まで約50分

佐藤玉雲堂

〒714-1201 岡山県矢掛町矢掛3084
TEL:(0866)82-0164
FAX:(0866)82-0602
<http://www.sato-gyokuundo.com/>

営業時間 9:00~18:00
定休日 火曜日

スマホで注文

