



地元産の食材と、印伝風の化粧箱。 山梨の歴史文化を兼ね備えた銘菓。

金精軒製菓株式会社

代表取締役 小野 光一 さん

日本百名山の一つ甲斐駒ヶ岳の麓、名水の里として知られる北杜市白州町の甲州街道台ヶ原宿。古き良き宿場町の風情が残るこの地に、「金精軒」はあります。明治35年創業、和菓子の老舗の新作「甲州金饅頭」には、山梨の魅力が満載です。

武田信玄の築いた「甲州金」の歴史を 今に伝える菓子作り

『甲州金饅頭』は、甲府を盛り立てようという思いを持つ、甲府市出身者らでつくる会『首都圏甲府会』から依頼を受け、手掛けることになったものです。戦国時代に信玄が広めた甲州金の貨幣制度は、江戸幕府にも採用されたといわれているもので、信玄の偉功の一つです。その甲州金の歴史を全国の皆さまに知っていただき、山梨を発信していこう、そんな思いを込め、お菓子の開発が始まりました。当社では創業当時から地産地消を本分にしていますので、『甲州金饅頭』を作るに当たっても地元産の食材を使うことと、山梨の歴史文化を感じられるようにしました。』

食材の吟味、そして 印伝風の化粧箱で重厚感を出す

「皮は、金映えるように身延町の竹炭を加え黒くし、清里高原の牛乳でミルクィな風味をプラスしました。竹炭には、余分な油を吸収し、さらに、しっとりとした食感を生む保湿効果や、抗菌効果も

あるといえます。餡は、黄金色になるように、北杜市産のサツマイモ・あけの金時で作った芋餡にしました。そして、仕上げは甲州金をイメージさせるために、金箔をあしらいました。また、パッケージは、文字や絵柄などを浮き彫りにする加工法で印伝風とし、取っ手などを使いいたくなるような化粧箱としました。地元食材の生産者さん、印伝の職人さん、そして当社の和菓子職人の技が一つとなり生まれた『甲州金饅頭』。おいしさを味わっていただき、山梨の魅力を感じてほしいと思います。』



台ヶ原 金精軒

北杜市白州町台ヶ原2211
TEL.0551-35-2246
営業時間：9:00～18:00
定休日：木曜日

Information

かつての旅籠屋である建物は、甲州街道台ヶ原宿の歴史を今に伝えるたまたま。店内には地産地消にこだわり、丹精込めて手作りの和菓子が並ぶ。



甲州金饅頭と、富士山や武田菱などをモチーフとした印伝風の化粧箱