



Yamagata CHÔEIDO X スカイベリー®

いちご王国・栃木が生んだ新品種

母は母の愛情。

高校球児として毎日白球を追いつけた高校時代の私の弁当箱には、いつも苺が入っていました。「しっかりとビタミンを取るように」との母親の愛情の証だったと思います。



老舗長榮堂 4代目女将

理想の苺を求めて。

そんな良き思い出により、苺へのこだわりは人一倍だったので、ちょうど10年前「あまおう」の大きさに魅了され苺大福を弊社でお作りしました。当時「あまおう苺大福」を作る菓子屋などなかなか無かったと思います。ご購入いただいたお客様と知人が大喜びされたことは言うまでもありません。

その後も、もっともっと美味しい苺大福をやまがたの皆様にお届けしたいとの想いを抱き続けておりましたが、そんな矢先、栃木県が自信をもって誕生させた「スカイベリー®」に出会い衝撃を受けました。濃厚な甘さはもちろんのこと酸味のバランスも素晴らしく、大きさは通常苺の2倍以上の大粒、そして何より瑞々しくジューシー!「この品種で苺大福を作ったら必ず喜んでもらえる」そう確信しました。

しかしながら、調べれば調べるほどスカイベリー®は希少価値が高く、高額であることはもとより、そもそも山形にはほとんど流通していないということが判明しました。(東京で見つけた時は、高級百貨店に1粒350円程で陳列されていました。)

幾多の温かいご協力のおかげ様で。

それでも、何とかこの素晴らしい苺で大福を作り、我が故郷であるやまがたの皆様にお召し上がりいただきたいという一心で、産地である栃木県のJA全農様にご連絡を差し上げ想いの丈をお伝えし、栃木まで直接馳せ参じ生産者様にもお願いをいたしました。

そうしたところ、想いと熱意が伝わったのか温かいご理解をお示しいただき、特別に弊社の為に山形にお送りいただき、それも「スカイベリー®生ふわ苺もち」の為に選りすぐりの良粒を選別していただくことになったのです。

ところが、その一方で流通の課題も山積しており、新鮮な朝摘みのスカイベリー®を翌日朝には弊社に届けていただかなくてはならないのです。そんな時、山形はもとより東日本でも最大手市場の一つであります株式会社丸勘山形青果市場様の多大なるご協力を賜り、何と流通・配送の問題も乗り越えることができたのです。

さらには、「スカイベリー®生ふわ苺もち」の魅力の一つである抹茶生クリーム素材選びにも大変苦慮していたところ、親友である京都老舗茶舗社長様に様々なご助言とご協力をいただき、今回の苺と生クリームに最適の京都宇治抹茶をご用意いただいたのです。

たくさんの皆様からの温かいご協力ご支援に本当に感謝の極みです。



岡田様のスカイベリー®生産ハウス



スカイベリー®生産者 岡田様



※写真はイメージです



丸勘山形青果市場 井上専務取締役

最高の苺大福をお届けします。

想い、素材、鮮度、流通、技術…全てが整い一つに繋がりました。

和菓子職人の小野寺が寝る間も惜しみ何十回もの試作を重ねて生み出した「とろけるようなふわふわの特製もち」は、良質の抹茶で贅沢に作った「宇治抹茶生クリーム」と一つになり最高の食感を生み出します。山形ではなかなかお目にすることができない次世代の苺のエース「スカイベリー®」と弊社自慢の「ミルク餡」は絶妙な相性です。幾多の温かいご協力を賜り完成させていただく事ができた「スカイベリー®生ふわ苺もち」は稀代の苺大福だと自信を持っておりますし、全ての皆様のご協力とご友情の結晶です。

最高の苺大福をやまがたの皆様へお届けすることができ、菓子舗として今は幸せな気持ちで一杯ですし、お召し上がりいただいた全てのお客様の表情にスカイベリー®のような大きな笑顔が溢れていたいただければ至極幸甚に存じます。

これまでも…
これからも…
ご愛顧いただく皆様のために、まごころを込めて作り続けます。

老舗長榮堂 5代目当主
(株式会社長榮堂 代表取締役社長)



※写真はイメージです

長谷川 浩一郎