

御菓子司 あら井



◎代表者：荒井 俊彰
 ◎住所：青梅市千ヶ瀬町5-634
 ◎TEL：0428-22-3855
 ◎定休日：火曜日
 ◎営業時間：8:00～18:00

- 1 … 雪女ちゃんの大きな看板とウサギの石像が店舗目印
- 2 … こちらもおすすめ！
冷凍販売でひんやり美味しいコーシー大福

お客様の「おいしい」が何よりの励み。いつまでも変わらぬ“幸せ”を提供します。

〇これまでの略歴

当店は引き売りから始まり、現在の店舗を構えて96年となります。

私は大学を卒業後、ご縁があり京都府の老舗和菓子店にて修行をしました。修行を終え、職人さんや家族、そして地域の皆様と共に昔からの味を守り続けて36年、私の代になり25年が経ちました。これまでに様々な困難があり、品数を減らすという苦渋の決断をしたこともありましたが、お客様の温かい応援もあって今日まで続けてきました。

〇～新たな青梅の名物に～ 雪女大福・焼菓子

青梅の伝説・雪女をイメージした商品を考案するか、全く別の新しい試みに挑戦するか悩んでいた時、偶然、友人の株式会社クボプラの久保社長から「雪女伝説を基に新しい商品を作って欲しい」と要望を受けたことが、商品開発のきっかけです。

折角なら他にない独創性があると面白いと考え、雪女の純白なイメージからクリームチーズを使用しました。

〇「あら井」が大切にしてきたこと

お客様にいつも変わらぬ“あら井”の美味しい和菓子を提供することです。当店は、長年お客様に愛されてきた味を守るため、厳選した材料を使用しています。地産地消にもこだわっており、青梅のおいしい食材を使用した商品もございます。例えば、毎年2月に販売する「野沢菜酒まんじゅう」の野沢菜には、市内で栽培されたものを当店で古漬けにして使用しています。



▲野沢菜酒まんじゅう

当店自慢の味を変わらぬ美味しさでお届けしたく、開店当初から一貫して手作りの製法を守り続けております。そのため数には限りがありますが、これからは地域の皆様とともに“あら井”ならではの味を守り続けていきます。ぜひ一度ご来店いただき、こころ安らぐ“幸せ”をご賞味ください。



雪女大福
200円 (冷凍販売)

少し塩味のあるクリームチーズを甘い白餡で包んだ、甘さと塩味の絶妙なバランス。ひんやりつめたい大福。



焼菓子 雪女 250円

白餡にクリームチーズを練りこんであり、和菓子を思わせる外見からは想像できない、芳醇で、まるで洋菓子のような味わい。