



日光の調子

菓匠 おしやま

菓匠 おしやまの取り組み

世界遺産日光の伝統行事や地名にちなんだ土産菓子は、四季折々に変化する趣向を凝らした生菓子を提供する他、「日光商工会議所主催」「日光水物語」新商品コンクールにて「日光あずき豆腐」が最優秀賞を受賞し主力商品のひとつとなりました。

また、和洋折衷の「日光生大福」は脂肪分の高いココのある生クリーム（砂糖・香料不使用）を使用し、餡の甘さと風味で召し上がられる菓子となり、これまで顧客層には少なかつた若年層のお客様にも好評いただき、旅行誌や地元新聞に掲載されました。

技術向上を目指し、平成 年に国家資格「一級菓子製造技能士（和菓子製造作業）」を取得並びに、栃木県産能力協会優秀賞を受賞させていただきました。



大谷川に架かる神橋

菓匠 おしやま

当店は「世界遺産 日光の二社一寺」の町にて創業百十数年菓子づくりに、お客様が四季折々の和菓子に触れる楽しさを感じていただき、和菓子を提供するために妥協しない思いが美味しさをへこのこだわりが、菓子ひとつひとつに魂の入る生きた菓子作りを目指しております。

和菓子の味を決めるのは「餡」です。当店の餡は、原材料である吟味した北海道十勝産小豆を使用し、日光連山で磨かれた美味しい水で炊き上げた小豆を自家製餡し練り上げ、お客様に提供しております。

菓匠 おしやま自慢の和菓子をぜひ心ゆくまでお楽しみください。



大正7年 日光の雪掛紙



ご案内図

菓匠 おしやま

栃木県日光市御幸町 614-1
TEL.0288-54-1597
営業時間 8:30~18:30
定休日 水曜日

スマートフォンでQRコードを読み取りますと、地図が表示されます。

菓匠 おしやま 検索

日光大福

小豆の中でも粒が大きく「王様」と言われる大納言小豆を程よい硬さに炊き上げ、葛で固めてじっくりと蒸しあげ、切れるある甘さ、こしのある食へ口に仕上げました。

日光八房の梅まへん

「八房の梅」は駿府（静岡県）から日光東照宮に移された徳川家康公のお手植えの名木にちなみ、伝えられ花びらが15枚程度あります。

当店は「日光八房の梅まへん」として新たな和菓子を作りました。

真っ白な上白糖の生地、紅梅を表す梅肉を散らし、やや塩気のある生地が餡の、絶妙なハーモニーを醸し出します。

日光水物語

日光の水は、日光連山から流れる雪解け水が伏流水となり大地で磨かれ「日本一美味しい水」といわれています。

日本一美味しい水が特選小豆の風味を活かし、葛独特のぷるぷるとした食感が絶妙な新感覚和菓子です。

日光生大福

日光の美味しい水で炊き上げた餡と、砂糖、香料不使用の濃厚な生クリームを手包みする日光生大福は、餅と餡、生クリームが三位一体となる絶妙なバランスで、クセになる味わいが、多くのお客様に好評いただいております。

日光大福

ふわり柔らかな餅生地に、食感がたのしめるように硬さを残し炊き上げた赤えんどう豆を、たっぷり練り込んだ生地に、当店自慢の、粒餡を手包みしました。

くろがみ山

そりすててくろがみ山にころもがえ

日本百名山のひとつ、日光の名峰、男体山はその昔、黒髪山と呼ばれていたそうです。

当店自慢のぐらやきを「くろがみ山」の円錐形の大きな山に見立てて仕上げた栗入りとちやきてす。

日光の莓まへん

とちぎは、日光の生産日本一のいちご園。契約農家で栽培された日本を代表する品種「とちやちや」を濃厚生クリーム、こし餡、餅生地を包み、いちごの酸味とクリームの濃く、餡の甘さがたまらない大福に仕上げました。

くろがみ山

●竹皮ごま餡味
●黒糖ごま餡味
濃厚で香ばしい、ごま餡を話題の黒々素材「竹皮」を生地に練り込んだ饅頭です。竹皮には、腸の動きを良くするといわれる驚異的なパワーがあると言われています。

