

もなか

末廣

monako

老舗の思い、
未来につなぐ
新しい「最中」のかたち



「賢治最中」の皮を使い、洋菓子のテイストと組み合わせた「もなか」。それぞれの素材を生かした食感や風味に、パティシエでもある高橋さんのこだわりが感じられる。(琥珀のもなど・白雪のもなど・銀河のもなどは162円、その他は194円)

岩手の食材を使い 賢治の作品世界を投影

1955(昭和30)年の創業以来、名物「賢治最中」をはじめ、地元・花巻にちなんだ菓子を作り続けている「賢治最中本舗 末廣」。2017年春、店舗のリニューアルに合わせて、最中の皮を使った新感覚の菓子「もなか」を発売した。

「最中を使って新しいものを作りたい、という思いは10年以上前からありました」と話すのは、この店の3代目で、洋菓子店「パティスリーアンジュ」のオーナーシェフを務める高橋隆悦さん。

「本来の屋号である末廣より『賢治最中さん』と呼ばれるほうが多いほど、賢治最中

は店の看板商品として親しまれてきました。でも一方で、時代のニーズに合わなくなってきたのを感じていて……。店の代名詞である最中を生かしつつ、これまでとは違うかたちで提案したいと思っていました」

そんなとき、建築を学ぶ娘さんの卒業制作も兼ねて店舗を改装することが決まり、コンセプトも「最中菓子を中心に扱う店」に刷新。高橋さんは本腰を入れて「新しい最中菓子」の開発に取り組んだ。そうして生まれたのが、最中の皮にチョコレートやメレンゲ、クッキー生地などを詰めた「もなか」だ。「もなか」とは、賢治が「分別されない最小単位」として作品中に用いた「モナド」に由来。濃厚な抹茶チョコレートを使った「野原のもなか」、カカオクッキーに銀色のアラ

ザン(砂糖玉)をあしらった「銀河のもなか」など、6種類それぞれに賢治の作品をイメージしている。花巻市内のぶどう園が作るレーズン、岩手県産の雑穀、岩泉町の食用ほおずきなど地元食材を積極的に取り入れ、その風味や食感を生かすため試行錯誤を重ねた。

和菓子である最中の皮と洋菓子を組み合わせたユニークさや、色とりどりのかわいらしい見た目から、最中をあまり食べない若者にも好評。賢治最中に親しんだシニア世代も「もらって食べてみたらおいしかった」と買いに来るといふ。懐かしさと新しさ、そして花巻らしさが融合した「もなか」。世代を問わず愛される、花巻の新名物になりつつある。

- 琥珀のもなど**
米、栗ひえなどの雑穀をパフにして、キャラメルに混ぜ込んだ和風フロランタン。甘さ控えめ、ほどよい苦味がアクセントの大人味。
- 野原のもなど**
香りも味も濃厚な抹茶チョコレートにお米のパフを加えた、和風チョコクランチ。サククリとした食感の最中の皮が絶妙に合う。
- 黒葡萄のもなど**
市内にある「佐藤ぶどう園」のレーズンを使用。その風味を引き立たせるため、ベルギー産ホワイトチョコレートを甘さ控えめのものを選んでいく。
- 白雪のもなど**
ゆずとレモンの粉末を加えたメレンゲは、香り味のバランスを追究し試行錯誤を重ねた黄金比率。さわやかな風味とサクサクとした軽さが魅力。
- 瑪瑙のもなど**
赤い瑪瑙をイメージし、いちごチョコレートに岩泉町産食用ほおずきをトッピング。濃厚ないちごチョコの酸味がアクセントになっている。
- 銀河のもなど**
ココアをたっぷり使ったクッキー生地に、銀色のアラザンを散りばめ銀河を演出。ほろ苦く優しい食感のクッキーを最中の皮が受け止め、絶妙なバランス。

賢治最中本舗 末廣

〒025-0092 岩手県花巻市大通り2丁目7-13
TEL 0198-21-1500 (代表)
FAX 0198-23-4620
<http://www.kenjimonakahonpo.jp/>

姉妹店「Pâtisserie ANGE (パティスリー アンジュ)」、
「銀河モール花巻店」でも取り扱いあり