



TOP > 観光スポット > 商店街、ショッピング > 佇まいに懐かしさ、創意工夫の味に新しさ。都立家政「和菓子司 松屋」

シェア

ツイート



佇まいに懐かしさ、創意工夫の味に新しさ。都立家政「和菓子司 松屋」

2021.11.22 UP 西武新宿線沿線西エリア 投稿者：区民レポーターソルト

[グルメ] [カフェ、スイーツ、パン] [観光スポット] [商店街、ショッピング] [区民レポーター]

区民レポーターのソルトです。おやつのが楽しみで、和菓子系ならばあんこを使ったものに目がありません。

今回は西武新宿線「都立家政駅」から南方向に徒歩で3分のところにある、創業から80余年の「和菓子司 松屋」さんにおじゃましました。外見は昔ながらの和菓子屋さんを思わせますが、店頭のご案内や商品からは、季節や日々に敏感な新しさを感じられるお店です。



都立家政「和菓子司 松屋」外観

お店の方にお話をうかがったところ、創業は1937年で、現店主の祖父が開業されたとのこと。幼少時から丁稚奉公されていたのが和菓子店で、その修行を終えたのちに、本家のある田無と同じ沿線という縁で都立家政駅の近くに店を持つことになりました。

商品のご紹介です。まずはケースの左手側です。



都立家政「和菓子司 松屋」ショーケース

上の段にはハート型の最中、小さめのどら焼きのような形の人気商品wagokoro、どら焼き、くるみ餅。
中段は、おはぎ類（つぶあん、こしあん、胡麻、きな粉）、水ようかん。

そして下段には……おや、おにぎりが各種ありますね。その隣に、いなりも。

和菓子店では、赤飯、海苔巻き、いなりが並ぶことはめずらしくありませんが、おにぎりの種類がこれほど豊富なものは、なかなかないように思います。

そこであらためて、店頭の左側の表示に注目してみました。おにぎり、お惣菜にも、力をいれているのがわかります。



都立家政「和菓子司 松屋」店舗前の案内

おにぎり、惣菜などの販売は、2018年秋以降から開始されたとのこと。都立家政駅の界隈は高校や保育園もありますし、こうした日常的な食べ物を目当てに立ち寄る人も多いのではないのでしょうか。

ショーケースを、もう少し見やすく掲載します。左側です。



都立家政「和菓子司 松屋」ショーケース

こちらは、右上。練羊羹、きな粉も見えます。下の段には、くるみ餅も。



都立家政「和菓子司 松屋」ショーケース

人気商品は、どら焼きと、季節の和菓子だそうです。ただし取材当時は夏であったことと、新型コロナウイルス感染症の影響により、あまり多くを店頭には出していないため、目当ての商品があれば事前の予約や注文をしてくださいとのことでした。

「都立家政はどんなまちですか？」とお尋ねすると、「とても暮らしやすいまちである」とのことでした。現店主ご自身が修行などでいったん都立家政を離れて戻った経験からも、そしてこちらに住むようになったお客さんのご意見でも、そう感じるそうです。

さて最後に、わたくしソルトが自宅用に買ってきたお気に入りのお菓子をご紹介します。



都立家政「和菓子司 松屋」で購入したもの

上段は、松屋の人気商品「wagokoro」です。皮の部分がどら焼きよりも密度が高く、ふんわりではなく「モチリ」という表現が合います。左は「胡麻」、右はとてもまろやかな白あんがはいった「ミルク」。どちらも146円（税込）。wagokoroは3種類あり、胡麻、ミルク、抹茶だそうです。

手前左側は水羊羹（167円/税込）、右手側は、おはぎ（151円/税込）。

wagokoroの手焼きの皮。そして水ようかん、おはぎで感じるあずきの味。どれも丁寧な手作業ゆえの味わいです。とくにおはぎは、内側のもち米部分のつぶし加減がちょうどよく、口当たりがよいです。これでどれも100円台のお値段というのは、お得感があります。

今回は購入していないのですが、夏季に販売の「冷し葛バー」や、注文販売の上生菓子も人気です。これまでSNSのお写真では、アマビエの練り切りも何度か登場していました。季節や話題に敏感なお店です。

美味しいものに出会えて幸せな日でした。ごちそうさまでした。

和菓子司 松屋

所在地 中野区若宮3-36-12

電話 03-3338-6974

営業時間 10:00 - 19:00

定休日 日曜日（不定休あり、日時等は電話等で確認）

アクセス 西武新宿線「都立家政駅」から、南方向へ徒歩3分

★公式Instagramは [コチラ](#)

★公式Facebookは [コチラ](#)



※問い合わせ先の記載がない記事については、まるっと中野編集部までお問い合わせ下さい。

掲載場所近隣の区民の皆様にご迷惑をおかけすることはご遠慮いただきますよう、お願い申し上げます。

※掲載情報は全て記事取材当時のものです。