



向陵広場

発行号 第41号
発行日 平成31年1月10日(木)
発行元 向陵編集校友会
責任者 伊藤有司(県商10回卒)

地元で愛されるお菓子で幸せを! **松寄 哲氏** 県商15回卒(昭和41年3月)



松寄 哲氏

会社名 株式会社入河屋
会長 四代目 松寄 哲
住所 静岡県浜松市北区三ヶ日町尾奈 83-1
創業年 明治18年
事業内容 和菓子及び洋菓子の製造・販売
『代表者のご挨拶』

明治18年の創業より入河屋はお菓子づくりを生業として商いを続けてきました。その長い歩みは、幾つもの喜びが生まれた瞬間の積み重ねです。

いつの時代も、お菓子に命を吹き込むのは職人の技であり心です。美味しさを追及していくと、素材＝自然の恵みへとつながります。

さらに私たちは安全で健康的なお菓子の分野へとお菓子づくりの奥深さはとどまるところを知りません。10年、20年と長い時間をかけて育つ心と技、そして変わらぬ情熱でこれからも入河屋の伝統を伝えていきます。

『素材のこだわり』

当社では明治18年の創業より、皆様に安心して美味しいお菓子を召し上がっていただくために、使用する素材には徹底的にこだわり商品を提供しております。こちらでは、そんな当店のこだわりの一部を紹介いたします。

「小豆」・・ 当店で使われている小豆は、北海道は帯広の中藪俊秀さんで採れたものです。農園の園主、中藪さんはたいへんなこだわり農家、「おいしさは地質に有り」の信念から、土の成分を分析し、長年研究した肥料を自ら配合し広大な約30万坪の畑を我が子のように愛情を込めて小豆を作っています。しかも、小豆は一度収穫すると8年間同じ畑に植えず、輪作する事によって良い小豆が獲れるのだそうです。しかも低農薬で香り豊かな品種を栽培し、私たちに供給してくれています。

「三ヶ日みかん」・・ 入河屋のお菓子に魂を吹き込んでくれる素材が、地元で採れた三ヶ日みかんです。

入河屋では8月頃の青いみかんは、フラボノイドという成分が多くこれが香り豊かな理由。しかも農薬は最小限に抑え栽培したものを使っています。

最近では三ヶ日みかんを使った「みかん最中」「みかん娘」の二品がJAL国内線ファーストクラスの茶菓に採用されました。又昨年11月には秋篠宮殿下のおもてなし菓子に、「みかん最中」「かりんとうみそまん」の採用を頂き、広く高配な評価を頂きました。



入河屋の店舗



商品コーナー

