

店舗名：湖月堂

産品名：栗饅頭

小倉の街と共に歩む老舗和菓子店

素材の風味を生かした栗饅頭

北九州の定番土産としておなじみの「湖月堂」。明治 28 年の創業以来、素材や味にこだわり、「栗饅頭」をはじめとする和菓子ブランドとして市民に親しまれている。北九州市内を中心に、下関市、福岡市のデパート、土産物売り場、ショッピングセンターなどに 42 店舗あり、遠方からの来訪者も気軽に家庭や職場へのお土産として利用できる。

小倉駅から徒歩 5 分ほどの本店には喫茶も併設され、甘味から食事まで豊富なメニューを提供。繁華街にありながら、店内は落ち着いた和の空間が広がり、ゆったり過ごせる人気のスポットになっている。



↑湖月堂を代表する銘菓「栗饅頭」

湖月堂は、八幡製鉄所（当時）や炭鉱の開発で活気溢れる小倉の地で、明治 28 年に菓子職人の小野順一郎さんが創業した。明治 33 年には目抜き通りの魚町に店舗を構え、屋号を湖月堂と付けた。

名付け親は、小倉第十二師団二代目師団長だった井上光中将。森鷗外の「小倉日記」にも登場し、小倉師団の軍医部長だった森鷗外の上司にあたる人物だ。井上師団長は碁を打つのが趣味で、創業者の小野順一郎さんとよく対局していた。小野さんが屋号の相談をしたところ、古典文学に造詣が深い井上師団長は、江戸時代前期の源氏物語注釈書「湖月抄」にちなんで命名したという。湖月堂のシンボルマークは、夜空に輝く月と湖面に映った月の二つを表している。



↑小倉の魚町商店街にある湖月堂本店



↑本店 1 階の菓子売り場。定番から季節限定商品まで、さまざまな和菓子が並んでいる

北九州市出身の文豪・松本清張も湖月堂との縁が深い。小倉で生まれ育った清張は、小さい頃からよく店に遊びに来ていた。栗饅頭が好物で、上京後も取り寄せたり、帰郷した際に買いに来たりしていたという。印刷工場に勤めていた 20 代後半には、ショーウィンドウの飾り付けを担当し、商工会議所主催のコンクールで一等を受賞。作家となってからは、湖月堂の CM にも出演している。



↑入り口付近に飾られている松本清張の「湖月堂の思い出」

湖月堂の看板商品「栗饅頭」は、発売当時はかち栗を包んで販売していた。「搗栗（かちぐり）」とは、干した栗を臼でついた昔ながらの保存食で、「勝ち」に通じることから縁起物とされていた。日清日露戦役の頃であり、戦勝を願う風潮に受け入れられ、一気に人気が高まった。当時は生地をのせて栗を一つずつ入れ、手作業で包んで仕上げていた。

「うちは栗饅頭で始まった会社です。栗や餡など素材へのこだわりや、小判型の形はずっと守り続けています」と、執行役員の広田哲朗さんは語る。現在は北九州市内にある工場で、すべての商品を生産。北海道産の豆を使った自家製餡をはじめ、和三盆、佐賀県産ひよく餅米など厳選した材料を使い、美味しさに妥協のない菓子作りをしている。

栗饅頭は全国各地にあるが、湖月堂の栗饅頭は表面を艶やかな栗色に焼き上げた小判型が特徴。大手亡豆と白小豆で作った白餡はしっとりやわらかく、中には甘露煮の栗をたっぷり練りこんでいる。しっかりと栗の風味が感じられる一品だ。



↑お話をうかがった執行役員の広田哲朗さん（営業部部長兼製菓部次長）

皮付きの栗を丸ごと包んだ「一つ栗」も、味に定評がある。日本料理の渋皮煮にヒントを得て、先代が生み出した高級銘菓だ。贈り物にも大変喜ばれており、大粒の栗ならではの食感と素朴な味わいが楽しめる。生地にはったいこ（大麦）を練りこんで焼きあげた「一つ栗 麦こがし」と二種類ある。



↑栗の素朴な味わいを堪能できる「一つ栗」

小倉祇園祭りに由来し、太鼓の形を表した「ぎおん太鼓」も、湖月堂の銘菓として外せない。厳選した赤小豆で作ったこし餡とつぶ餡を、良質なバターを使用したパイ生地で包み焼き上げ、和と洋を融合させた商品だ。餡はさっぱりした甘さで、日本茶はもちろん、コーヒーや紅茶にもぴったり。小さな子ども

からお年寄りまで、幅広い年齢層に親しまれている。



↑ コーヒーとも相性抜群の「ぎおん太鼓」

他にも、カステラ、どら焼き、ようかん、最中などの定番商品、さくら餅やうぐいす餅などの季節商品があり、多種多様な和菓子がそろっている。



↑ 3種類の人気商品が入った「銘菓詰め合わせ」3,240円(税込)

本店に併設された甘味・食事処の「喫茶去^{きっさこ}」は、1階から3階までフロアがあり、団体利用もできる。昭和52年に和菓子の喫茶コーナーから始まり、顧客の要望に応じて軽食を出すようになった。その後、徐々に食事メニューを増やし、現在では和から洋まで多彩な料理を提供している。

一番人気は「松花堂弁当」。旬の食材を使った季節感のある美しい盛り付けと味わい、手頃な価格で会席料理を楽しめる満足度が高いメニューだ。4種類の弁当の他にも、和洋の定番メニューがあり、季節のおすすめメニューも和洋それぞれ数種類用意されている。



↑「松花堂弁当」(汁物、お新香付き) 1,280 円

甘味は、ぜんざい、しるこ、あんみつなど和風喫茶ならではのメニューが魅力。「白玉ぜんざい」には、ぷるぷるで柔らかい寒天の上に、自家製の餡がたっぷり乗せられ、もちもちの白玉が添えられている。つややかにふくら炊きあげられた粒餡は、格別の美味しさ。甘さは控えめで、蜜で調節できるのもうれしい。



↑「白玉ぜんざい」760 円。白玉とあずきの下に、寒天かかき氷のどちらかが選べる

2019年1月からは、抹茶ティラミスとパフェ各種が新しいデザートメニューとして加わった。パフェの種類は、抹茶、チョコレート、モンブラン、プリン
の4種類。湖月堂が経営する洋菓子ブランド「AKARENGA (アカレンガ)」の
ケーキもあり、スイーツの種類も充実している。



↑国産の宇治抹茶を使った口どけなめらかな「抹茶ティラミス」(ドリンク付き)

900 円



↑「抹茶パフェ」870 円。抹茶ソース、抹茶ケーキ、抹茶プリンを入れた抹茶づくしの一品。上に最中の皮がのっている



↑広々とした空間で、ゆったりくつろげる店内

湖月堂の洋菓子ブランド「AKARENGA (ラトリエ・ドゥ・アカレンガ)」は、2008 年に本格的に始動した。小倉駅から徒歩 1 分の場所にあった喫茶店を洋菓子店としてリニューアルし、デパートやショッピングセンターにも和菓子との隣接店を増やしている。

看板商品は 16 種類のカラフルなマカロン。アーモンドプードルをふんだんに使用し、さまざまなフレーバーのクリームをサンドしている。旬の果物を使ったケーキ、パウンドケーキ、クッキーなども好評。和菓子同様、厳選した良質な素材を使い、新しい美味しさを提供している。



↑湖月堂の洋菓子店「AKARENGA (ラトリエ・ドゥ・アカレンガ)」

DATA

株式会社湖月堂 本店

住所：福岡県北九州市小倉北区魚町 1-3-11

喫茶「喫茶去」

住所：北九州市小倉北区魚町 1-3-11

TEL：093-521-0753

営業時間：11:00～21:00 (O.S.20:15)

定休日：無

駐車場：無

席数：363 席

交通：JR 小倉駅 徒歩約 5 分

「AKARENGA (ラトリエ・ドゥ・アカレンガ)」

住所：北九州市小倉北区京町 2-6-14

TEL：093-533-7116

営業時間：10:00～19:00

定休日：無

駐車場：無

交通：JR 小倉駅 徒歩約 1 分

(取材日：2019年1月16日)