

店舗名：博多屋菓子舗

産品名：成金饅頭

120年以上愛されるおめでたい和菓子、「成金饅頭」



成金饅頭は、明治の頃に一人の青年が採算度外視で大きな饅頭を作ったことが発祥と言われている。炭鉱の町で成功した人を言う「成金さん」が名前の由来だ。120余年の歴史を持ち、饅頭の大きさが印象に残るこのお菓子を今でも作り続けている一番の老舗が、博多屋菓子舗だ。三代目と四代目の夫婦4人が力を合わせ、全て手作りで毎日早朝から饅頭を作る。



↑人の顔よりも大きな、特大の成金饅頭は、お祝いごとや贈り物として特別注文できる



↑直方に伝わるねじり梅の焼き印が目を引く。小は1つ150円（税込）

焼き立ての饅頭の皮は、一口食べるとほのかにサクッとした香ばしさと、ふわふわした柔らかさが伝わってくる。直方に伝わる「ねじり梅」を模した焼き印を押す時には「少しでも色ムラが出た物は絶対に商品にしない」という職人の技が光る。焼き印は、相談すれば希望の文字やロゴで作ってくれる。



↑焼き場は3代目が責任を持って仕上げる



↑丁寧に押される焼き印。



↑ 厨房に何本も並ぶオリジナル焼き印は、地域で長年愛されている何よりの証

「土産にするので大きいものを」とのお客の要望に応え、徐々に大きくなっていった饅頭のサイズは、手のひらサイズの小（150円）から特大（5,250円）まで現在10種類。添加物を使わず、金時餡と白餡を混ぜ合わせて作った餡は、とても艶やかで豆の食感も残るやさしい味わい。気付くと一つ、二つ、と食べてしまう。



↑ 手作りの白餡はしっとりとして美味



↑ 家族総出で毎日手作りされる成金饅頭

博多屋菓子舗では、成金饅頭以外にも数種類の和菓子を手作りしている。通販は取り扱っていないが、電話で直接問い合わせれば遠方でも配送してくれる。直方の職人技が光る、おめでたい成金饅頭をぜひご賞味いただきたい。



↑今でも成金饅頭を作り続ける一番の老舗店。



DATA

博多屋菓子舗

住 所：直方市新町 1-8-25

電 話：0949-22-1588

営業時間：9:00～18:00

店休日：日曜

駐車場：2台

席 数：なし

(取材日：2018年1月18日)