

取扱店舗

和菓子司 ぼんぼんや  
大阪府泉大津市本町 6-1

きさらぎ堂  
大阪府泉大津市助松町 2-10-26

菓子処ふる里  
大阪府泉大津市二田町 1-13-8



# アンデクルンデ でシェアしよう！

プロデュース元



泉大津青年会議所

塩くるみ餅モナカ  
くるんでいるのは餡だけじゃない  
美味しさも 伝統も 歴史も 想いも  
全部、餡でくるんで。



# 餡でくるんで、召し上がれ

くるみ餅とは、南大阪の伝統菓子。

クルミが使われていると思ってしまいそうだが、そうではありません。

餡で餅を「くるんで」いることから「くるみ餅」と名付けられたそうです。

南大阪は侘茶を完成させた千利休の故郷。

くるみ餅は茶の湯に欠かせない茶菓子として、古くから愛されてきました。

太閤秀吉にも献上されてきた歴史もあります。

餡は、大豆と砂糖だけで作られているのに、複雑で深い味わい。

餅は、もち米だけで保存料や着色料は一切使用していません。

## 戦中に泉大津で

## 製塩業をはじめた歴史があります

太平洋戦争のとき、日本は近海塩産地を失い、

工業用だけでなく食料としても「塩不足」となりました。

塩は配給制や専売制といった国の管理化から

非常手段として自家用の塩の製塩が認められました。

塩の安定供給のため、大津川※河口にて製塩所が作られ

多くの人達に喜ばれたそうです。

※大津川は泉大津市と忠岡町の市町境界を流れている河川

アンデクルンデは

伝統ある「くるみ餅」に

上質な塩をブレンドした

あたらしい文化に挑戦しています

泉大津青年会議所と、

和菓子老舗の和菓子司ぼんぼんやの

共同開発した新しいくるみ餅です。

無添加でやさしい甘さのくるみ餅に、

アクセントある塩味を加えることで

老若男女に愛される和菓子を目指しています。

くるみ餅を「最中」でくるんで

食べやすい&新食感

くるみ餅を気軽にサクッと楽しんでいただけるために

これまでなかった「最中」でくるんでみました。

美味しい塩くるみ餅に食べやすさをプラス。

さらに新食感で伝統と伝統を組み合わせせた革新を！