



大砂丘あんバター

ふんわり焼き上げたスポンジに、粒あんとふんわりと口どけの良いホイップバターをサンドしています。バターのほどよい塩味が粒あんの美味しさを引き立てます。

たこまん創業者・平松節一 →



たこまんは2023年10月30日で創業70年を迎えました。創業者の平松節一は「お菓子の美味しさ」と「お客様の声に応える」ことに常に真剣な人でした。

それはお菓子の素材である『あんこ』ひとつに対しても変わりませんでした。このお菓子には、どのようなあんこが合うのだろう。そのあんこはどうしたら作れるのだろう。小豆の産地はどこが良いか。火加減は、砂糖を入れるタイミングは、水の量はどうか。常に真剣に向き合い、何度も何度も試行錯誤を繰り返しました。そして、決して妥協はしませんでした。

この熱い想いは現在のたこまんの菓子作りにも継承されています。たこまんではあんこを使った様々なお菓子をお作りしていますが、そのお菓子に対して最も合う甘さ・やわらかさ・みずみずしさを検証し、お作りしています。これまでに作ってきたあんこは **300種類以上!**

たこまんは和菓子屋として創業し、2代目社長が洋菓子を始めました。和菓子に不可欠なあんこ、洋菓子に不可欠なバターを合わせ、たこまんの今までとこれからの想いを詰めて『大砂丘あんバター』が完成しました。ぜひみなさまにお楽しみいただけることを願っております。

【大砂丘】は40年以上たこまんの看板商品として販売してきたお菓子（ブッセ）です。

「大砂丘」のネーミングは、ブッセの表面の模様を遠州灘の砂丘の風紋に見立て、表現したことから付けられました。

通年販売の**【大砂丘チーズクリーム】**に加え、その季節のフレーバーとして1~2種類をご用意しています。



遠州灘の砂丘の風紋（浜岡砂丘）↑



お茶フリアン《薫居(かおり)》

静岡県産 有機栽培の煎茶と抹茶を使用した焼き菓子（フリアン=フィナンシェ）です。

「薫居」は「静岡県産の薫り、ここにあり(居り)」から名付けました。たこまんでは地域の魅力に目を向け、知り、菓子作りを通してそれを全国に発信していくことを使命としています。「静岡県産の本物の魅力を伝えたい！」の思いから生まれたのが「薫居」です。

おすすめの食べ方、美味しさについては 10 月のご案内をご覧ください。

『お茶フリアン《薫居》』には有機栽培のお茶を使用しています。実は、静岡県内でもお茶の有機栽培の機運が高まっています。

近年、欧米を中心に、健康食品としての抹茶への注目が高まっています。茶葉に含まれる栄養素が体に良く、それらを丸ごと摂取できる抹茶は【和のスーパーフード】と呼ばれています。



海外へ静岡茶を輸出する際に重要視されること、それが【有機栽培】です。有機栽培の認定は大変厳しく、農地に残った残留農薬はおろか、近隣の畑から風で飛んできた農薬、虫よけスプレーすらも使用することはできません。こんなにも厳しい基準がありますが、農家さんは「体に良いもの」「環境に良いもの」「持続可能な農業」を目指して取り組まれています。

現在では、農家さん・加工業者さん・卸業者さんが一体となり、静岡県内で有機栽培から加工まで行う取り組みも動き始めています。

たこまんでは【身土不二(しんどふじ)】(地元のものを食するのが体に良いとする仏教の教え)の心のもと、お菓子作りをしています。お茶、牛乳をはじめ、地域の生産農家様と共に歩を進めると共に、地元の素晴らしい素材、恵みをお菓子に変え、安心・安全な美味しさをお届けしていきます。