

「やっぱりおいしい」「他とは違う」と言っていたらただけるように

お店に来ていただいたお客様に「ここのはおいしいなあ」「やっぱりよそのとは違うなあ」と言っていたことがあります。もちろん、その時はとても嬉しく、この仕事をしていて良かったと思う瞬間です。

でも、お菓子を作るのに特別な何かをしているわけではありません。良い材料を使い、手間がかかっても昔からの製法を忠実にやる。私達にとっては当たり前の手を抜かず当たり前にする。そしてお菓子を通じてお客様に小さな幸せな時間を送っていただく。

創業以来ずっと続けていることです。

企業理念 『やっぱりおいしい』と満足していただける商品を提供し続け お客様、従業員、関わるすべての人の幸せに貢献する

素材へのこだわり



古くより京の都に和菓子が栄えたのは、良質な素材を育む豊かな土壌に囲まれていたからこそ。丹波の小豆、つくね芋、黒豆、近江の羽二重米、亀岡寒天、吉野の葛…いずれも和菓子材料として国内最高品質のものばかりです。

山科鳴海餅では古くから京都に伝わるそれらの材料にこだわり、より良質な材料で和菓子を作ることを心がけています。

特に赤飯や粒あんの原料となる丹波大納言は、独特の風味、味、皮の柔らかさにおいて群をぬいており、北海産など他の小豆には替えることのできない良さがあります。近年の異常気象、生産者の高齢化等様々な理由により価格が高騰することがしばしばありますが、妥協することなく変わらぬ味を作り続けています。

季節の移り変わりを大切に



日本には美しい四季があり和菓子にもその季節に見合う「旬」のお菓子があります。いろいろな種類がある中で人気のお菓子を提供するのも大切ですが、古くから四季の移り変わりの中で発展してきた和菓子ですのでその時期に相応しいものを作ることで、季節を感じていただくことも大切だと考えております。