



2022年

須坂の食を 研究する会

須坂市

第1回

桜餅

須坂にあるさまざまな食を
メンバー独自の視点で研究した結果
をみなさまにご紹介していきます

地域おこし協力隊 伊藤
地域おこし協力隊 鎌倉
地域おこし協力隊OB 宮島
いけいけすざかスタッフ 田子
すざかスイーツアンバサダー
仲山コマ

1

コモリ餅店

桜餅 150円 長命寺 こし餡
葉の塩気、餡の甘さのバランスが絶妙

3

コモリ餅店

道明寺桜餅 150円 道明寺 こし餡
葉の塩気がよく、歯ごたえがある

5

横田製菓

桜餅 2個入 250円 長命寺 こし餡
皮がふわふわ、葉の塩気強め、やわらかいこし餡

7

二葉堂

桜餅白 162円 長命寺 こし餡
全体的に優しい味わい、香りがよい

9

二葉堂

桜餅ピンク 162円 長命寺 白こし餡
餡が軽めで全体的にあっさり、桜餅界の変化球

11

玉林餅菓子店

桜餅 150円 長命寺 こし餡
葉の歯ごたえがあり餡が甘めでなめらか

2

つたや本店

桜餅白 140円 長命寺 粒餡
皮が薄め、粒餡の粒がしっかりしている

4

つたや本店

桜餅ピンク 140円 長命寺 こし餡
皮に弾力があり味がある。餡甘め

6

鈴木蛸雪堂

桜餅 125円 長命寺 こし餡
餡の甘さ控えめで全体的にしっとりしている

8

盛進堂

桜餅 162円 長命寺 こし餡
皮がモチモチで、甘みがある。桜餅の王道タイプ

10

おおば

道明寺 130円 道明寺 こし餡
弾力があり皮がモチモチ、葉が柔らかい優しい味

12

おおば

桜餅 3個 355円 長命寺 桜こし餡
皮がモチモチ、葉がシャキシャキ、唯一の桜餡



13

玉林餅店

苺の桜餅 2個 400円 長命寺 こし餡
いちご1粒入で食べ応えがある、絶妙なバランス

map



桜餅のおはなし。

長命寺 と 道明寺

桜餅は、大きく分けて2種類「長命寺(ちょうめいじ)」と「道明寺(どうみょうじ)」があります。

西日本・中部・北海道は道明寺
関東・東北は勢力が二分するそうです。

だんぜん長命寺派なのは、秋田県・島根県のみ。

山陰地方では、参勤交代の折りに持ち込まれた長命寺が一般化したそうです。

■長命寺

発祥は関東で、クレープ状の生地であんこを包んだものです。

約300年前「長命寺 桜もち 山本や」初代が、桜餅を考案しました。向島の名跡・長命寺の門前で、売りはじめたことに由来します。

■道明寺

発祥は関西で、「道明寺粉」で作られていることから、そう呼ばれています。道明寺粉とは、もち米を蒸した後乾燥させた保存食、糰(ほしい)を適当な粒に粗挽きしたものです。

