

かわさき区の宝物シート

宝物No.	おいわけまんじゅう		
7-1	追分まんじゅう		
エリア	中央地区	シーズン	通年
	大島	日時	
目的	<input type="checkbox"/> 観る <input type="checkbox"/> 遊ぶ・体験する <input checked="" type="checkbox"/> 食べる <input type="checkbox"/> その他		
宝物定義	<input type="checkbox"/> ものづくり <input type="checkbox"/> イベント・祭り <input checked="" type="checkbox"/> 味づくり <input type="checkbox"/> にぎわい <input type="checkbox"/> 現代の文化的なもの <input type="checkbox"/> 港めぐり <input type="checkbox"/> 歴史的なもの <input type="checkbox"/> 人物		



所在地	川崎区大島2-1-2
問い合わせ	多摩川菓子店
TEL	044-244-3484
FAX	
E-mail	
URL	
交通	川崎駅より22・23系統バス「追分」下車



基礎情報

- 創業50周年を迎えた和菓子店「多摩川」が、創業まもなくの頃より一途に製造販売を続ける川崎名物「追分まんじゅう」。あんこがたっぷり詰まった薄皮まんじゅうの外側にはきな粉がまぶされた昔懐かしい味わい。吟味した原料を使ってひとつひとつ丹念に作られ、今では川崎を代表する味として広く親しまれている。全く宣伝はせずとも、口コミで遠くから買いに来る常連客が後を絶えず、寒い季節には多い日で1日1500個、夏場でも1000個前後を売り上げるという。
- 2005年かわさき銘菓選定会で「推奨品」に選定されている。

由来・エピソード

- 国産の小麦粉と砂糖、水をつかってやわらかく練った生地で、十勝産の小豆で練ったあんこを包み10分間蒸す。木を薄く切った「きょうぎ」で包む。この時、湯気の立つまんじゅうにきな粉をまぶし、きょうぎにくっつかないようにしたという。このあんこときな粉がマッチし絶妙な味わいを生んでいる。手にずっしりとくるボリューム感で1つ120円（税込）。
- 多摩川の創業者、木村昶（あきら）氏は小学校を卒業後、麴町の和菓子屋で8年修行した。戦時中は満州に出征しシベリア抑留後に帰国、和菓子の卸売りなどを経て、昭和30年(1955)に現在の場所に小さな店を開いた。開店の際にとっても世話になった方が、旧東海道の多摩川近くに住んでいたことが店名の由来とのこと。初めは大福や団子をつくっていたが、オリジナルで勝負しようと半年間も試行錯誤して考案したのが「追分まんじゅう」。夜には堀之内や南町の繁華街に売りに出かけ、やがて評判となりだんだんと店に買いに来る人が増えはじめたという。最初の頃はすべて手づくりだったため量には限界があったが、今では機械によって1000個以上製造できるようになった。味が落ちるとい理由で支店や販売店は一切持たないというこだわりを持つ。

補足・その他

- 営業時間は9:00～18:00、定休日は月曜日と第4火曜日。
- 横浜そごう(毎金曜日)と川崎フロンターレの試合開催時に等々力競技場での販売がある。

関連シート

