

かわさき区の宝物シート

| | |
|-------|-------------------|
| 宝物No. | おだのせきはんまんじゅう |
| 8-6 | 小田の赤飯まんじゅう |

| | | | |
|-----|-------|------|----|
| エリア | 中央地区 | シーズン | 通年 |
| | 渡田・京町 | 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 | 川崎区小田1-20-7 |
| 問い合わせ | 和菓子処 明志屋 |
| TEL | 044-333-0627 |
| FAX | 044-333-0627 |
| E-mail | |
| URL | |
| 交通 | 川崎駅よりバス「京町」下車徒歩3分 |



基礎情報

■ “赤飯入りのお饅頭”というユニークな発想で10数年前に考案された国内でも数少ない饅頭。赤飯を栗入りの皮で包んでふかし上げる。「明志屋」二代目店主の西川孝さんが何か新しい商品をつくろうと、まんじゅうの餡の代わりに人気のある赤飯をいれてみたら美味しかったということで商品化されたもの。作りたてがより美味で、コッテリした甘さはなく食べた後に餅米の味が残る。今では店の看板商品となり、ちょっとしたお祝い事の贈り物として人気・評判が高い。卒業・入学シーズンには学校・PTA関係から大口の注文が入り、遠方から足を運ぶお客様も多いという。

由来・エピソード

- 元々は浜町で卸売業を開業、先代が亡くなった昭和36年(1961)4月に小田に移転し、数年後より小売もはじめたという。一時期は小宮デパートなどに4店舗を構えていたが、現在は製造・小売専業で1店舗を家族で経営している。
- 店頭には色とりどりの和菓子がところ狭しと並べられ、いちご大福やよもぎ饅頭、すいか饅頭、そら豆饅頭など西川さん創製のアイデア商品と工夫をこらした飾りつけの数々が買い物客の目を楽しませてくれる。赤飯饅頭は、2005年かわさき銘菓選定会で「推奨品」に選定され、JR川崎駅東西自由通路で年に1回開催されるキャンペーン「Buyかわさきフェスティバル」の川崎名産品フェアにも出店し好評を博している。
- 沖縄の観光から帰ってきたというお客様に、明志屋の赤飯饅頭の包みがビーチに浮かんでいたという話を聞いたときには、さすがに家族一同目を丸くしたという。

補足・その他

■営業時間 8:00~18:30、月曜日定休。

関連シート

(8-5)圓能院