

## かわさき区の宝物シート

宝物No.	きなこまめ		
23-2	きなこ豆		
エリア	田島地区	シーズン	通年
	小田・浅田	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		



写真提供：菓子工房おおはら

所在地	川崎市川崎区浅田3-11-5
問い合わせ	菓子工房おおはら
TEL	044-355-7856
FAX	044-355-7856
E-mail	info@mameya-ohhara.com
URL	http://www.mameya-ohhara.com
交通	JR川崎駅よりバス「浅田三丁目」下車徒歩1分



### 基礎情報

- 『きなこ豆』は、昭和7年(1932)創業の豆菓子の老舗・大原商店による新感覚の創作豆菓子。2005年かわさき銘菓選定会で「推奨品」に認定された。
- 「菓子工房おおはら」は平成10年(1998)に川崎区浅田3丁目にオープンした大原商店のアンテナショップ。種類豊富な豆菓子をはじめ、和洋菓子やパンの製造販売を行うとともに、キャッチフレーズ『お菓子屋さんの進化系!』のもと、季節感あふれるお菓子や新しいお菓子づくりにチャレンジしている。各種豆菓子は製造直売価格にて提供している。
- 豆菓子づくりに欠かせない原材料は多方面にわたり、寒梅粉や小麦粉、副材料の油脂やチョコレートなど、それぞれの仕入れ先のメーカーが扱う様々な原材料を調達することが可能で、さらには仕入れだけでなく、レシピの提供や様々な技術指導を受けることで、自社工場での様々な菓子づくりを可能としている。また現在では原料メーカーだけでなく製造機械メーカーからも技術指導を受けており、従来の製菓技術だけでなく常に最新の技術や材料を使い、お客様に喜ばれる菓子の提供に取り組んでいるという。

### 由来・エピソード

- 昭和7年(1932)、品川区大井水神町で大原商店として創業。終戦後の昭和23年(1948)に同区東大井で豆菓子製造卸及び小売業を再開した。昭和63年(1988)に現在の大川町に新工場を建設し、高津区から移転。平成10年(1998)に直営店「菓子工房おおはら」を開店する。
- 「全国菓子大博覧会」は、和菓子のオリンピックとも呼ばれる地方博覧会で、和菓子の品評会が行われ、最高賞である名誉総裁賞・内閣総理大臣賞・農林水産大臣賞などが授与される。大原商店は、第17回(1968):総裁賞、第18回・19回(1973・1977):名誉無鑑査賞、第20回(1984):名誉無鑑査賞・名誉総裁功労賞、第21回(1988):名誉無鑑査賞を受賞している。また、平成4年(1992)に川崎市食品衛生協会賞・優良施設、川崎市優良企業・市長賞、平成11年(1999)には商工会議所優良小売店舗・会頭賞を受賞し、優良な製造施設に対する高い評価も受けている。かわさき銘菓2005博覧会においては菓子工房おおはらも『多摩川の恵』が認定品に、『きなこ豆』が推奨品に認定された。
- また、「Buyかわさきフェスティバル」、「かわさき市民祭り」など地域のイベントにも積極的に出店している。

### 補足・その他

- 営業時間11:00~18:00、日曜定休（祝日は不定期）

### 関連シート