

# あんぽ柿のバターサンド





福島県伊達市のあんぽ柿を使って出来ました。  
あんぽ柿のバターサンド



四季を感じ、味わうことを大切に  
小さな工房で職人たちが丁寧に作りました。

GINZA KUROSAWA

東京都中央区銀座 6-9-2 クロサワビル 2F

営業時間 / 11:00~17:00 定休日 / 日・月



福島県伊達市梁川町



あんぽ柿生産者 / 曳地さんご夫妻

あんぽ柿の歴史は古く、江戸時代に福島県伊達の五十沢地区で作られたのが始まりです。皮を剥いて「連」に下げて天日で乾燥した干し柿を、江戸時代には天干し柿（あまほしがき）と呼んでいたため、これが「あんぽ柿」という名称の由来とも言われています。一つ一つ手作業で作られたあんぽ柿を柿のリキュールにつけこみ、バタークリームと合わせ、シナモンのサブレでサンドして自然の甘味を引き立たせました。