



あの人、この人の活躍が繋がっていく

会員情報

POWERFUL MEMBERS

元気なよ



1966年の創業以来受け継がれてきた餅づくりの技。牛若餅・松永英夫代表は、伝統を守りながら、感性を生かした和菓子づくりを続けている。今回は、味づくりへの思いと日々の仕事についてうかがった。



牛若餅

松永 英夫 さん



一番人気の豆大福は、やわらかい餅に上質なあんが絶妙に絡み合い、口当たりの良い上品な味わいが特徴で、多くの人に親しまれている。

HP



INFORMATION

所在地: 福井市福町31-1-38
TEL: 0776-36-0424

「あんこが命」受け継がれる老舗の味

福井市福町の「牛若餅」は、地域に根ざしながら手づくりの餅と和菓子を作り続けてきた老舗である。現在は松永英夫氏が2代目として暖簾を守っている。高校卒業後、石川県の職人のもとで修行を積み、特に「あんこづくり」を重視。修行の中で学んだ「あんこが命」という言葉は、今も店の根幹にある。

最大の特徴である自家製あんこは、厳選した小豆を使用し、すべて店内で丁寧に炊き上げる。炊き方ひとつで味が変わるため、手間を惜しまない製法を徹底している。その味わいは顧客からも「他店とは全く違う」と評価され、県外から訪れるリピーターも少なくない。

今後については、時代に合わせた商品デザインを取り入れ、変わりゆくものがある一方で、お客様との直接の会話や「ありがとう」と言い合える関係を大切に、人とのつながりも店の価値として守り続けていく方針だ。創業以来受け継がれてきた味の根底には、今も変わらぬ「あんこへのこだわり」と地域に根ざす姿勢が息づいている。