

お菓子処 丸岡家

生地のにしあ模様にな味がある直方体の「和風ばーむくーへん」=福井市春山2丁目の丸岡家

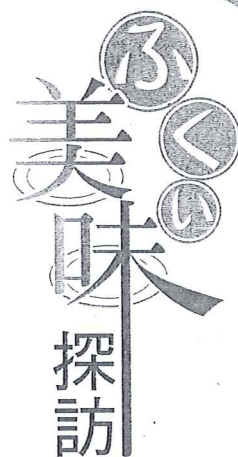


「なぜ四角にしたのかとよく聞かれますが、き

バウムクーヘンといえっかけは機械の故障なんば、円柱の中央に穴が開です」と笑うのは同店3いた形状を思い浮かべる代目の竹内健人さんが、丸岡家(福井市春山(43)。ある日、父で2代2丁目)の「和風ばーむくーへん(67)」と円柱くーへん」は直方体。十状のバウムクーヘンを作数年前に発売し、今や同っていたところ、生地を店の看板商品となつてい巻き付ける専用の心棒がある。その誕生は偶然の産物壊れてしまった。

和風ばーむくーへん 丸岡家(福井市)

動かない機械の前で、「生地を捨ててしまつた親子は途方に暮れたが はもったいない」と、平



しまに味ある直方体

たい鉄板で何層も重ねながら焼いてみた。するニークな形状は口コミと「丸く焼くより、四角で話題を集めた。結婚式の方が生地のにしあ模様の引き出物や贈答品とに「味」があることに気付いたんです」(健人さん)。和の香りを加えるた菓子1級技能士の健人を願っている。

め、和菓子に用いられる最高級の砂糖「和三盆」を使用。しっとりした生地に上品な甘みが満ち



「和風ばーむくーへん」は1200円。営業時間は午前8時半～午後7時半。定休日は火曜日。福井市春山2丁目。☎0776(22)5394。