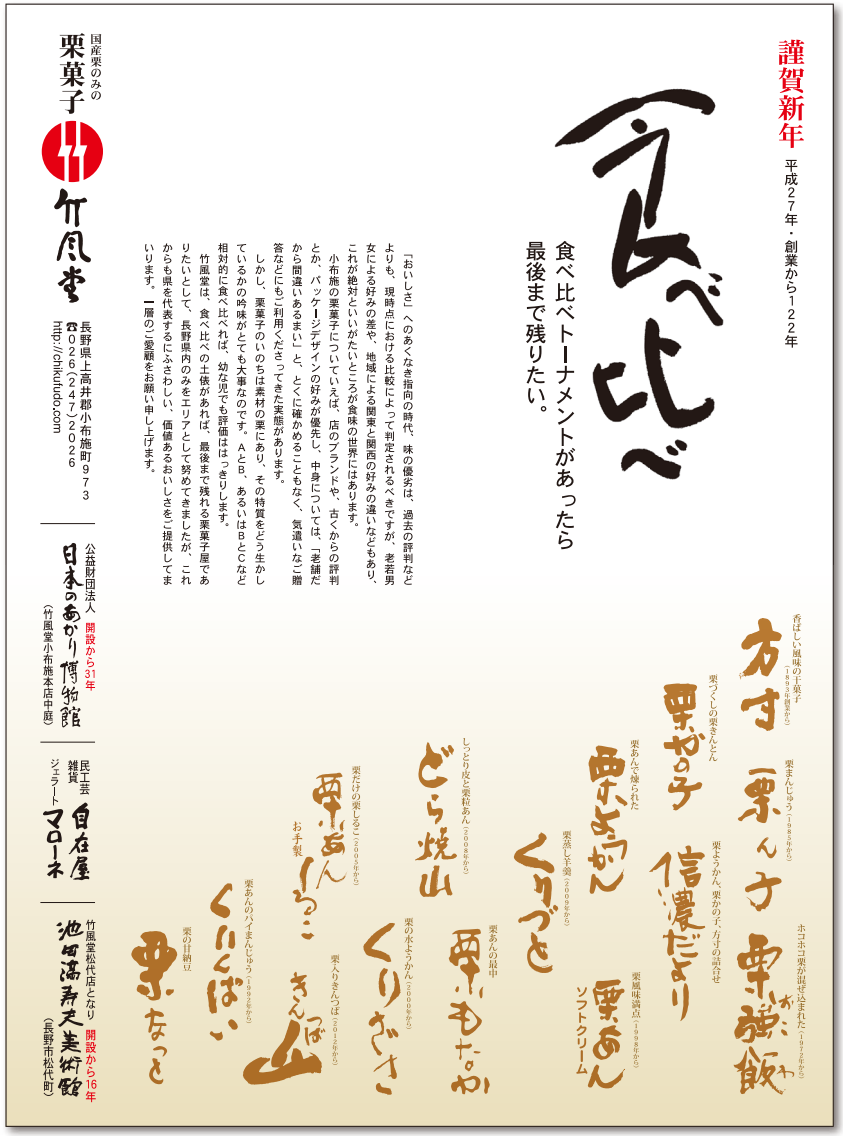
# 2015 年 1月 特別賞



謹賀新年

平成27年・創業から122年

食べ比べ

食べ比べトーナメントがあったら
最後まで残りたい。

「おいしさ」へのあくなき指向の時代、味の優劣は、過去の評判などよりも、現時点における比較によって判定されるべきですが、老若男女による好みの差や、地域による関東と関西の好みの違いなどもあり、これが絶対といいたいところが食味の世界にはあります。

小布施の栗菓子についていえば、店のブランドや、古くからの評判とか、パッケージデザインの好みが優先し、中身については、「老舗だから間違いあるまい」と、とくに確かめることもなく、気遣いなご贈答などにもご利用ください。

しかし、栗菓子のいのちは素材の栗にあり、その特質をどう生かしているかの吟味がとても大事なのです。AとB、あるいはBとCなど相対的に食べ比べれば、幼な児でも評価ははっきりします。

竹風堂は、食べ比べの土俵があれば、最後まで残れる栗菓子屋でありたいとして、長野県内のみをエリアとして努めてきましたが、これからも県を代表するにふさわしい、価値あるおいしさをご提供してまいります。一層のご愛顧をお願い申し上げます。

国産栗のみの
栗菓子
竹風堂

長野県上高井郡小布施町973
☎026(247)2026
http://chikufudo.com

公益財団法人 日本のあかり博物館 開設から31年
（竹風堂小布施本店中庭）

民工芸 雑貨 ジェラート 自在屋 マローネ

竹風堂松代店となり 池田満寿夫美術館 開設から16年
（長野市松代町）

2015年1月3日付　15段

株式会社竹風堂　［扱い　ながのアド・ビューロ／制作　竹風堂企画室］