

神戸マイスター岩崎典治さんによる  
季節の移ろいと和の心のお話

福谷奈々

# 和菓子の魅力

- ・ **季節の移ろい**を感じられること
- ・ とにかく**美しい**こと
- ・ **召し上がる人の気持ち**を汲んだものであること



和菓子作りで大切なこと

# 材料

- 粉
  - あずき
  - 砂糖
- が基本の材料

# 道具



千筋



はさみ

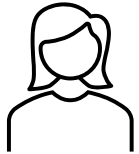
# 和菓子作りに込める想い

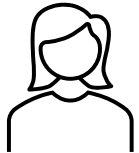



召し上がっていただく方に喜んでいただき、  
“微笑みを作る”ための和菓子。心がくじけそうな  
時も、甘いものとお茶で心豊かに過ごしてほしい

常盤堂5代目店主 岩崎典治さん

# イベント参加者の声

 「毎日お昼の3時に、和菓子とお茶でほっこりしているくらいお菓子が好きなので、楽しかったです」

 「常盤堂のファンなので、気さくな店主の人柄も知られてよかったです」

 「ちょきちょきしているのが凄かった」

