

矢掛名産
ゆべし



天保元年創業
佐藤玉雲堂



吉備の雪 (角切り柚子皮入り)

大きく角切りにした柚子皮を練り込んだ餅菓子。弾ける食感と一瞬にして広がる柚子の香り。



小夜千鳥

柚子皮だけを使ったゆべし。ほろ苦さは大人の味。

吉備の雪 (柚子ビューレ入り)

最上級の羽二重粉を使用。柚子皮を練り込んだ求肥餅。



ゆべし

餅粉、柚子皮、白味噌を使った蒸し菓子。創業時から引き継ぐ伝統の味。



ようかん

厳選された柚子の輪切りを敷き詰めた柚子ようかん。佐藤玉雲堂 1番人気。その他 栗、煎茶、桜(季節限定)



柿

矢掛町山の上産や徳島県産干し柿を使用。干し柿の濃厚な甘さと柚子餡のバランスが絶品。秋冬限定商品。



花柚子

直径4cmほどの高品質な多田錦を蜜煮。中には特製の柚子ようかんを流し込んだ逸品。秋～冬の最盛期には1日に500個以上つくるほどの人気。



花せんべい「彩」

薩摩芋を裏ごしした生地に押し花を乗せて焼いた優美なせんべい。花束のような素敵なお菓子です。



本わらび餅

次の世代にも伝えたい日本のなつかしい味。わらび餅本来の食感にとことんこだわってます。



白桃くず餅

岡山県産清水白桃を贅沢に使用し、のど越し良く仕上げました。晴れの国岡山自慢の桃をお楽しみください。



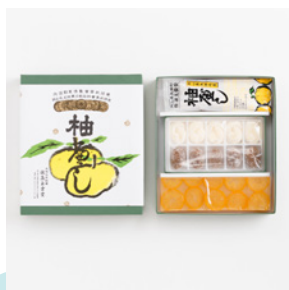
花柚子と栗ようかんの詰合せ

国産小豆を丁寧に練り上げ。甘露煮した栗を敷き詰めた栗ようかん。人気の花柚子との詰合せ。



ゆべしと花柚子の詰合せ

2種類のゆべしと菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞した「花柚子」の詰合せ。



ゆべし3品と柚子ようかんの詰合せ

創業から続く伝統の味。篤姫も愛した逸品。贈り物にされる贅沢な詰合せ。

柚べしとは

柚べし（柚餅子）とは、柚子を使った料理あるいは、柚子を使った餅菓子のことを言います。
源平の時代につくられ出したともいわれ、保存食に近いものであったとのこと。
現在では、珍味と和菓子（蒸し菓子や餅菓子など）に分類され、日本各地で様々な味・形状の柚べしがあり、製造の方法も様々です。

矢掛の柚べし

岡山県（旧備中国）は柚子の産地であったため、高梁市と矢掛町では、江戸時代より地元産の柚子を使用した柚べしが製造されてきました。
岡山県の柚べしは他地域と比べ形状が特に様々です。矢掛の柚べしは、餅粉に細かく刻んだ柚子や味噌などを入れて蒸し、竹の皮に包んだ棒柚べしなどがあります。
江戸時代から名物として知られ、山陽道の中でも大きな宿場町であった矢掛の銘菓として、参勤交代の大名たちにも好まれ、矢掛本陣に宿泊された篤姫様も大いに気に入られ食されたということです。
また、小説家の武者小路実篤氏もたいそうお気に入りだったといわれています。

当店について

当店「佐藤玉雲堂」は、旧山陽道の宿場町であった岡山県矢掛にございます。天保元年の創業から8代目を数え、代々「柚べし」づくりに邁進し、これまでに数々の表彰を頂いてまいりました。

先代である7代目佐藤邦次郎までは柚べし一筋でございましたが、現在は「花せんべい 彩（いろどり）」を筆頭に、「花柚子」や「ようかん」といったバラエティ豊かな和菓子をつくっております。

ひとつひとつ丁寧につくる手作り和菓子は、誰にでも作れるものではありません。歴史と伝統に培われた意志と技術が必要です。意志と技術、そこにこだわると大量生産はできませんが、当店では今後も家族力を合わせて、ひとつひとつ心を込め、お客様を笑顔にする菓子作りを続けて参ります。

受賞歴

第21回全国菓子大博覧会
裏千家家元賞「小夜千鳥」
（平成元年5月12日）

第2回岡山県創作みやげ品コンテスト
奨励賞「花柚子」（平成6年3月31日）

第22回全国菓子大博覧会
菓子博大賞「柚子ようかん」
（平成6年4月25日）

第13回中国5県商工会村おこし物産展
推進協議会奨励賞「花柚子」（平成10年10月17日）

第24回全国菓子大博覧会 金賞「花柚子」
（平成14年11月17日）

第25回全国菓子大博覧会 金賞「柚べし吉備の雪」
（平成20年5月10日）

第27回全国菓子大博覧会・三重名誉総裁賞「花柚子」
（平成29年5月14日）

第27回全国菓子大博覧会・三重優秀金菓賞
「柚子ようかん」（平成29年5月14日）

第1回晴れの国おかやま優良小売店 優秀
（平成30年2月22日）



道の駅「山陽道やかげ宿」

山陽の宿場町



旧矢掛本陣石井家住宅



佐藤玉雲堂

矢掛にある店舗にしか置いていない商品も沢山ございます。
またオンラインショップからもご注文できますので
ホームページをご覧くださいませ幸いです。
商品を贈り物としてお届け先を設定することも可能でございます。



矢掛へのアクセス

■お車をご利用の場合

山陽自動車道 鴨方I.Cから約20分
玉島I.Cから約25分
笠岡I.Cから約30分

■井原線をご利用の場合

岡山駅から（清音駅乗換）矢掛駅まで約50分
福山駅から（神辺駅乗換）矢掛駅まで約50分

佐藤玉雲堂

〒714-1201 岡山県矢掛町矢掛3084
TEL: (0866) 82-0164
FAX: (0866) 82-0602
<http://www.sato-gyokuundo.com/>

営業時間 9:00~18:00

定休日 火曜日

スマホで注文

