

キラリ輝く！ 会員企業

Vol 63



保存料・着色料は不使用 手作りで創業時からの味を守り抜き71年

甘納豆専門店として、1954年創業の「甘露納豆みっ橋」。創業時からの味を守り71年になります。追分町から小門町へ、5年前に移転しました。商品は、「お多福豆」「白花豆」「うぐいす豆」「金時うずら豆」「大納言小豆」の5種類で展開しており、色や形もそれぞれ違い、見た目や味で楽しめます。甘納豆はひとつひとつ丁寧に、4日間かけて完成させます。保存料・着色料は不使用で、自然の色になります。保存期間は短くなり、店主の三ツ橋誠さん、彩さんはお客さまに召し上がり方や保存方法を丁寧に説明されていました。

地域のイベントに出店し、より多くの方に 知っていただくために工夫しています

お二人は、伝統の味は守りつつ、より多くの方に甘納豆を知っていただくために、様々な工夫をされています。「これまでは、300g入りの大きな袋のサイズでしたが、より気軽に召し上がっていただくために、100g、200gのサイズのものも販売しています。様々な種類を気軽に楽しんでいただけます。」(三ツ橋彩さん)「これまで製品化していませんでしたが、豆を浸けていた蜜に、レモンを浸けてソーダ水で割ったものが、飲み物として活用でき、現在は地域イベントのみのご提供ですが、非常に好評いただいております。今後は、実店舗での販売も検討しています。」(三ツ橋誠さん)「これまで甘納豆を召し上がったことのない方にも、お店にお越しいただき、美味しさを感じていただけると嬉しいです。」(三ツ橋夫妻)



松の湯さんの向かいの暖簾が目印です



わかりやすい商品説明で、初めての方にも安心



(左より) 金時うずら豆・うぐいす豆・お多福豆・白花豆・大納言あずき



三ツ橋彩さん 三ツ橋誠さん
営業中快くご対応いただきありがとうございます

〒192-0054
八王子市小門町125-9
TEL: 042-622-1922

営業時間: 10:00~18:00
定休日: 日曜/第2・第4火曜

※8月は1ヶ月間休業

※臨時休業有り

※お車でお越しの際は近隣のコインパーキングをご利用ください。

