

おおむた まちなかた新聞

第3号

企画・発行
大牟田市中心市街地
活性化協議会

まちごとまちなか
@おおむた

まちなか
最新情報
発信中!



心がホツとしたり、家族みんなが笑顔になったり
「tambour」のケーキが
タンブル
そんなきっかけになったらとても嬉しいです。



Pick Up
OWNER

まちなか店主 vol.3

まちなかではたらく
魅力的な人、お店を
ご紹介します。

築町商店街で16年

多くの人に愛される

大牟田でいちばん小さな

まちのケーキ屋さん「tambour」

タンブル



街でいちばん小さなケーキ屋
tambour
福岡県大牟田市築町3-6
☎0944-56-5506

油断するとうっかり通り過ぎて
しまいそうな、大牟田でいちばん
小さなケーキ屋さん「tambour」。
築町商店街の一角にオープンして
17年目、はるばる遠方からも買いに
来るファンを持つ人気店です。

店内のショーケースには、甘さと
酸味のバランスが絶妙な口どけなめ
らか定番の「クリームチーズケーキ」
と、店主の野田泰子さんの遊び心が
入った「季節限定のチーズケーキ」、
その他、ほろほろサクサクの焼菓子



ほろほろサクサク♪
小袋入りのお菓子も並びます



口どけがとてクリーミー!
定番のクリームチーズケーキ

DATA

まちなか店主 vol.3

野田 泰子 さん
(のだ たいこ)

- 得意技
超マイペース!
- 最近のマイブーム
美味しいコーヒーをい
れること
- 大牟田の好きなお店
築町商店街の中のお店
『芽が出た根』
お弁当が本当に美味
しいのです♪

夏は手作りシロップのかき氷、た
まに『tambour 喫茶』をオープンし、
フルーツサンドやパフェを販売され
ることも。これはスイーツ好きでな
くとも見逃せませんね♪

いつかはオーダーメイドの菓子店に

菊水堂

大牟田が発祥のお菓子「かすてら饅頭」。市内には食べ比べができるほど、たくさんの菓子店で店独自の饅頭が売られています。明治18年に創業、かすてら饅頭発祥の店「菊水堂」5代目の森史朗さんに話を伺いました。

Vol.1.9



創業130年を超えた老舗で、ひとつひとつ手作りで、伝統の味を守り続けています。



創業から130年以上が経ち、親子3世代で利用いただいていたたり、「大牟田で生まれ育った母親が、菊水堂のかすてら饅頭を食べたいと言っている」と東京から注文が入ったりすることもあります。このように多くの方の記憶に残っている菓子店であることは本当に嬉しいことですし、これは私の力だけでなく、先代たちが守り続けてきた歴史ある店だからこそのことと思っています。

4年前から他の和菓子屋さんで働いて、地元の中友小学校の4年生児童と一緒にかすてら饅頭作りを行っています。また6年生は、卒業前に

長崎でカステラに出会い、そのおいしさに魅了された初代菊太郎が、大牟田で揃う道具を使いカステラと同じ材料で作ったのが「かすてら饅頭」です。年間を通して、常に同じ品質の商品をお客様に提供できるように、その日の湿度によって生地、粉の分量やこね方を変えています。また一方で、お客様のニーズによって時代に合わせた商品改良も行っています。私がこの店を継ぎ30年ほど経ちますが、その間にも10回ほど改良を行いました。最近では甘さを控え、良のものが好まれるので、あんこに使用する砂糖の種類や分量を調整し、現代のお客様の舌に合う味にしています。



店主よりひとこと！

五代目店主
森 史朗さん

大牟田に菓子店が多いのは、炭鉱が栄えていた頃に、仕事に疲れた炭鉱マンが甘いものを好んで食べていたからなどと言われています。歴史の古い店も多いです。菊水堂はもちろんですが、いろいろな店で多くの方に地元のお菓子をたくさん食べてもらいたいですね。

かすてら饅頭を作って、お世話になった人にプレゼントする取り組みも行っています。その取り組みのおかげで、饅頭作りを行った子どもが100円玉をもって饅頭を買いに来たりすることもあり、嬉しく思っています。

昨年は、映画「いのちスケッチ」の上映を記念して、期間限定で「カピバラ饅頭」を販売し、みなさんからかわいいと好評でした。和菓子もケーキと同じように、サイズや甘さをお客様の要望にあったものを提供できるようにしていきたいですね。オーダーメイドの菓子店になることが夢です。