

長崎名物 桃かすてら

三月三日の雛祭りを桃の節句とも言いますが、これは、桃の種の仁から作った薬湯を上巳の節(三月三日)に飲む中国の風習から来たといわれています。中国では、古くから不老長寿の果実として尊ばれている桃と、南蛮貿易により伝えられたカステラを組み合わせたこの桃かすてらは、長崎ならではの伝統菓子です。



桃の部分はホンダンというもので砂糖を煮詰めたものです。

和菓子の白餡(ねりきり)を使用しています。

かすてら部分は甘味をおさえており、ホンダンとの相性は抜群です。

桃かすてらのこだわりはなんと言っても「材料」です。その中でも特に重要なのは「卵」です。厳選したこだわり卵を使用しています。

桃かすてら(サイズ) 【大】 約12cm × 約9cm × 約6cm
【小】 約10cm × 約8cm × 約5cm

こもも

長崎の桃かすてらは、大サイズ・小サイズが定番でしたが白水堂では、2009年11月よりちょっぴりかわいいサイズのこももの販売を始めました。

【こもも】 約6.5cm × 約5.5cm × 約4.5cm

