

創業1850年
(嘉永3年)

Since 1850

たね かめ
種亀
Tanekame

最中種(最中の皮)販売
Selling of Monaka (wafercake) shells



最中種 Monaka shell

和菓子屋さんで販売されている「最中」の皮の部分、専門用語で言うと「最中種」を販売しております。

最中種の原料は、「もち」です。私共の扱う最中種は、毎朝職人がその日の分の「もち」を搗き、一枚一枚心を込めてお焼きしています。その日の温度や湿度、天候、お客様が要望される焦し加減。それらを全部考えた上で、毎日微調整して製造しています。

We specialise in the sales of the wafer shells used to make "monaka" sold by Japanese sweet stores.

Monaka shells are made from mochi. The monaka shells we handle are baked individually from the mochi prepared each morning by our skilled staff.

They are baked for our customers according to the temperature, humidity and weather of that day.

The process is different for each day, yet the end result is the same.

撮影=日置武晴 Photo=Takeharu Hioki

事業所PRポイント

最中種は「もち」を金型で焼きますので、お客様専用の金型や、どなたでもお使いいただける金型まで、たくさんの金型を使い分けています。いままでは主に和菓子屋さん向けの販売を行っていましたが、近年は料理店・ホテルなどへ小ロットの販売も行っています。あんこ以外にも料理などでも活用いただけるようになりました。思わぬところで、私共の「最中種」と出会うことが今後あるかもしれませんね。

Monaka shells use molds to bake the mochi, and there are many of them from customer specific molds, to molds that anyone can use.

We have mainly traded with Japanese confectioners, yet recently hotels and restaurants have ordered small batches.

Our products are used for fillings other than Anko bean paste.

You may encounter our "Monaka shells" where you least expect.



六代目 榎本 慎一郎
6th Generation Shinichiro Umemoto

種亀

〒111-0043 台東区駒形1-7-7 営業時間:9時~17時 定休日:土日祝日 ☎03-3841-3730
種亀HP URL: info@tanekame.com / もなかや.COM(小売) URL: <http://monaka-ya.com/>

※基本的に、店頭販売は行っていません。

【アクセス】

- ①都営浅草線浅草駅A1出口徒歩3分
- ②東京メトロ銀座線田原町駅2番出口徒歩7分
- ③都営大江戸線蔵前駅A5出口徒歩7分

Tanekame

〒111-0043 1-7-7, Komagata, Taito City

Hours: 9:00-17:00 Holiday: Sat, Sun, National holiday

☎03-3841-3730 URL: <http://www.tanekame.com> / URL: <http://monaka-ya.com/>

*We do not make over-the-counter sales.

[access]

- ① 3mins walk from Toei Asakusa Line, Asakusa Station Exit A1
- ② 7mins walk from Tokyo Metro Ginza Line, Tawaramachi Station, Exit 2
- ③ 7mins walk from Toei Oedo Line, Kuramae Station Exit A5

