

素材、季節感、
わびさびを大切に
日本の伝統技術を継承



菓子製造工

みやもと まさかず

宮本 雅一さん

和菓子処 みやび

〈受賞者コメント〉

「シンプルだからこそ難しい和菓子作り。素材選びにこだわり、着色料などの食品添加物をなるべく使わずに作っています。和三盆を用いた繊細な素材の味や、四季折々を表す型、色付けにも気を配っています。」

《評価された取り組み》

イベントで和菓子教室の講師を担当するなど、老若男女に和菓子、茶道の魅力を伝える。「くるめ名物菓子づくり会」の中心的な役割を担い、「水天宮恋物語 久留米の宝箱」を商品化。久留米を代表する土産菓子として定着し、全国菓子大博覧会で金賞を受賞した。



宮本さんが作った春の練り切り(山吹)