

関係各位

令和2年10月1日

一支国博物館オリジナル **新** 商品
 かすま  
 あんこをカステラで巻いたやつ ~可須巻き~

販売のお知らせ

一支国博物館のミュージアムショップでは、オリジナル和菓子「あんこをカステラで巻いたやつ ~可須巻き~」を新発売しました。

「かすまき」は、カステラ生地で餡（あん）を巻いた、長崎県壱岐・対馬地方の伝統菓子です。当館オリジナル商品「可須巻き」は、もち米を使用した生地で食べごたえがあり、軽やかな甘さの餡とのバランスが絶妙です。また、そのかたちにも特徴があります。壱岐地方では細巻き、対馬地方では太巻きが主流ですが、当商品は、長く薄く幅広く焼き上げたカステラ生地に、餡をまんべんなく塗り、ぐるぐると巻いていくという独自の製法で仕上げました。

かたちも、味わいも、伝統菓子をダイナミックにアレンジした当館オリジナル新商品「可須巻き」。壱岐出身者の皆様には懐かしく、観光やビジネスで壱岐島を訪れる方には斬新に、ご賞味いただければ幸いです。

つきましては、別紙のとおり商品概要をお知らせいたしますので、ご多忙中とは存じますが、関係各位にご周知方、よろしくお願い申し上げます。



商品画像

配信停止などご要望がございましたら、お知らせ下さい。

このリリースに関する  
お問い合わせ
 壱岐市立一支国博物館  
 担当：広報 松嶋

 〒811-5322  
 長崎県壱岐市芦辺町深江鶴亀触 515 番地 1  
 TEL : 0920-45-2731 FAX : 0920-45-2749  
 m.matsushima@iki-haku.jp

あんこを

巻いたやつ



カステラで

～可須巻き～

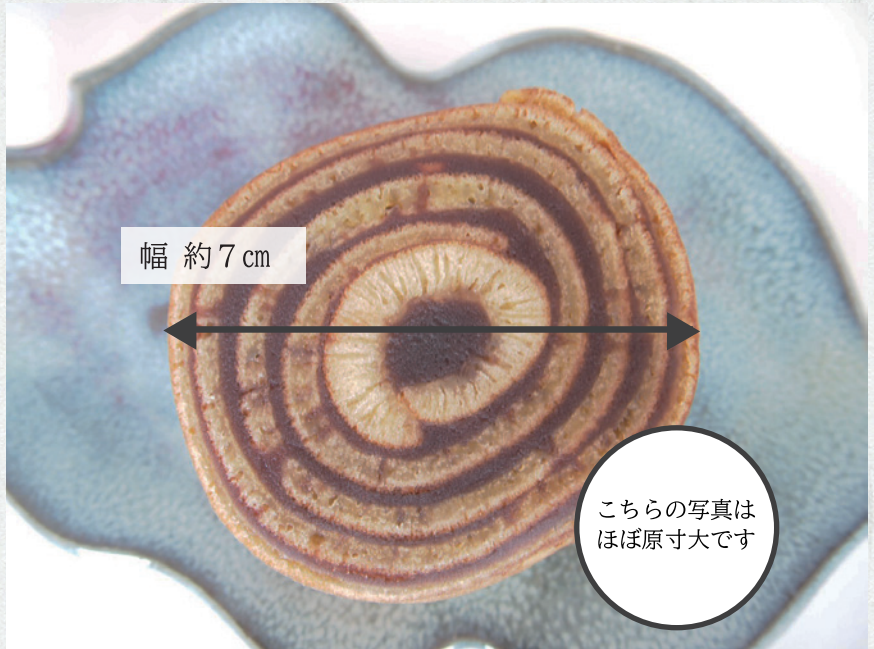
商品名／あんこをカステラで巻いたやつ

～可須巻き～

内容／1箱 2個入り

価格／350円（税込）

製造者／土肥製菓有限公司  
（壱岐市勝本町仲触）



幅 約7cm

こちらの写真は  
ほぼ原寸大です

### かすまきの始まり

江戸時代、参勤交代で帰国した対馬藩主を迎え、長旅の疲れを癒すための和菓子としてふるまわれたお菓子が、かすまきの始まりと云われています。当時のぜいたく品である餡がたっぷりと使われ、カステラ生地も日本ではまだ珍しかったそうです。かすまきは、明治以降、庶民に広まったとされています。

### 餡（あん）へのこだわり

こしあんを使用しています。軽やかで甘すぎない餡の隠し味は、塩分。ほんの少しの塩を加えて、口当たりのよい餡に仕上げます。また、土肥製菓で製造する市販のかすまきと比べてやわらかく練り上げ、時間の経過とともに餡の水分がカステラ生地へ移らないよう、気を配りました。

### 生地へのこだわり

カステラ生地にもち米を含んでいるので、とても食べごたえがあります。可須巻き 2 個の重量は約 170g。ずっしり、もちもち。当商品ならではの、カステラ生地の存在感をお楽しみいただけます。



### かたちへのこだわり

土肥製菓で製造する市販のかすまきの生地は、長さ約 20 cm で焼き上げますが、当館オリジナル「可須巻き」の生地は、なんと、長さ約 60 cm。長——く焼き上げた生地には、まんべんなく、土肥製菓こだわりのこしあんが塗られ、ぐるぐると巻いて仕上げていきます。



### 商品名「可須巻き」の由来

当商品の製造業者が所在する地域の、江戸時代の呼び名「可須村（かすむら）」に由来します。平戸藩が朝鮮通信使をもてなした朝鮮通信使迎在所跡や、平戸藩が 1680（延宝 8）年に設置した勝本押役所跡など、多くの史跡が現存しています。また、かつて、この地域には鯨組の捕鯨基地が存在しました。江戸時代末（1861 年）に編纂された『壱岐名勝図誌』にも、捕獲した鯨を納屋場に引き上げる賑やかなようすが描かれています。