

忠治茶屋 本舗

上州名物 焼まんじゅうの聲

上州名物

上州路

赤城の山と

国定忠治

おらが名物

焼まんじゅう



上州名物焼まんじゅうの由来

上州赤城の山と共にその名も高い男の中の男一匹、上州無宿国定村の長岡忠治が貧苦と飢餓にあえぐ民、百姓の窮状を見るに忍びず、年貢の取り立てに情け容赦のない岩鼻の悪代官を斬り百三十数ヶ村の危窮を救つたが、この為に関八州の捕方に追われ、赤城の山にたてこもる身となつた。その或る日、苦楽を共にした乾分一同を集めて、赤城の名月を見ながら山女魚を肴に「どぶろく」を酌み交わし、追はれる者同志の楽しい一夜を過した。

その翌日、前夜残りのどぶろくの始末に困りどぶろくを水替りに粉を入れてこねつけ、それを釜に入れてふかした所偶然にも見事に福々と美味な饅頭が出来上り、忠治一同喜び喰したのがそもそも焼まんじゅうの始まりだと昔の人は言ふ……。

以後鎮守の祭り、運動会、地芝居、小屋掛茶屋には、必ず上州ではなくてはならない風物詩となつて居ます。独特のタレで焼まんじゅうを焼く香りと煙りは、そこはかとなく、ひなびた郷愁を感じさせるものでございます。

どうぞ上州を代表する銘菓として一層の御愛顧を賜ります様御願い申し上げます。

主人 敬白

お 召 上 り 方

- 生物ですのでなるべく早く風味の落ちないうちにお召上り下さい。
- 焼まんじゅうを一、二個串に差し、少し焦げ目がついた頃、タレを付けて焼き、一、二度繰り返して焼いてお召上り下さい。
- タレはお皿か、お茶わんに移して塗つていただいた方が容易です。
- 電気コンロ、ガスコンロで焼く場合はタレを付けないで焼き上げてから、タレを付けてお召上り下さい。
- 然し本当の焼饅頭を味わいたい方、味の深さをお望みの方は先ず御飯蒸しに、お湯を煮立ててから、乾いた布巾にお饅頭を適当な数だけ軽く包み、三・四分間火力を強く蒸して下さい。
- 入れる時お饅頭同志が密着して居たら無理に離さないでそのまま結構です。蒸し上りますと芯がなくなり、出来たてと同じになります。
- 尚、季節により、胡麻、山椒の葉、実、蕗のとうや、蜜柑の皮をみじんにして振りかけて召上るのも乙なものでございます。

保 存 の 方 法

夏も冬も冷蔵庫へ入れて保存願います。

この場合お饅頭の水分を吸收され、外側が固くなりますからビニールに包んで布巾で水分を去りお味噌を塗りますと風流な味噌おでんが出来ます。不足の際は砂糖醤油で召上るのも、かわった風味を味わえるものでございます。

お 味 増 の 過 不 足

余つた際はパン食にジャム・バターの代用、茄子のシギ焼き用、鯛味噌と同じく食卓用に、また蒟蒻を薄めに三角に切り、竹串に刺し、湯がいてから乾いた布巾で水分を去りお味噌を塗りますと風流な味噌おでんが出来ます。不足の際は砂糖醤油で召上るのも、かわった風味を味わえるものでございます。



焼まんじゅうの
美味しい焼き方
こちらから
ご覧になれます。

忠 治 茶 屋 本 舗
〒三七二一〇八五
群馬県伊勢崎市上蓮町新田原乙六五七
電話 〇二七〇(三二)〇一二四