

今月のVol.116 気になるスイーツ [總本家 釣鐘屋]



●店舗紹介
1900(明治33)年の創業以来、地元の人々をはじめ、四天王寺の参詣者にも親しまれてきた老舗饅頭店です。かつて四天王寺には、聖徳太子没後1300年の記念事業として鑄造、1903(明治36)年に完成した当時世界最大級の釣鐘「頌徳鐘」があり、その大きさは、大鐘としてその名が広く知られている京都の知恩院の梵鐘の約二倍でした。その釣鐘をモチーフに考案されたのが、代表銘菓「釣鐘まんじゅう」です。残念ながら「頌徳鐘」は第二次大戦の最中、金属



昔懐かしさを感じさせてくれるまんじゅうも玉子せんべいも、熟練の職人による手焼きの技を生かした製法を大切に守り継ぎ、大阪の街で100年以上愛され続けてきた自信作です。新作のくずキューブとともに、お楽しみください。

回収令に従い供出したことで失われてしまったが、「釣鐘まんじゅう」は残り、永年、四天王寺を親しみ詣でる人々の土産として定着しました。

甘味紹介



釣鐘まんじゅう 1個 180円

四天王寺の大梵鐘鑄造に先立つ明治33年の創業と同時に生まれた銘菓です。その時々でもっとも美味しい小豆を使って炊き上げた自家製餡をカステラ生地で包み、しっとり食感と上品な甘みに仕上げました。

釣鐘せんべい
5枚入り 350円、10枚入り 700円

四天王寺の大梵鐘を模して焼き上げた釣鐘型の玉子せんべい。サクッとした歯ごたえで、噛むと口の中に香ばしいゴマの風味が広がります。ゴマが苦手という方には、小釣鐘玉子せんべいがおすすめ。



釣鐘カステラ
250g 500円



もちもちした食感とほどよい甘さ、かろやかな口どけが相まって、ついつい食べる手が止まらなくなる美味しさです。

くずキューブ
※販売価格未定

夏季限定商品、一口サイズの葛菓子です。凍らせたまま食べるとシャリッとしていて、ねっとり食感。解凍していただくと、ぶるぶるひんやりで、どちらも魅力的な味わいです。



生野支店お取引先

株式会社
釣鐘屋

代表取締役
山之城 威 様

總本家 釣鐘屋

大阪市天王寺区大道1-5-2
TEL 06-6771-0044

営業時間/
月曜～金曜 9:00～18:00
土・日曜・祝日 9:00～17:00

定休日/不定休
大阪メトロ谷町線四天王寺前・夕陽ヶ丘駅④出口から徒歩約6分、
JR大阪環状線・大和路線・阪和線
天王寺駅北口から徒歩約8分

