

和菓子製造販売の「微笑庵」(高崎市剣崎町)

は、和を基調に現代的なデザインを取り入れた新店舗を開業した。70年近く構えていた国道406号沿いの旧店舗から約150㍍西に新築移転した。

木造平屋建て。延べ床面積約280平方㍍で店舗、製造場、倉庫で構成する。

同市景観重要建造物の旧井上房一郎邸をイメージし、軒は約60㍍続く。店内正面奥の壁にヒノキを使用し、旧店舗で掲げたケヤキ一枚

高崎

和菓子・微笑庵が新築移転

和基調に現代的店舗

板の看板を設置した。

1930年に創業、57年品「ちごもち」を販売。これまでの店舗移転となり、3代目店主の宮沢啓さん(53)は「今の人に共感してもら

える日本を感じる空間で、伝統的な製法で作る和菓子を手にしてもらいたい」と語る。宮沢さんの妻の和香子

通年販売のどら焼きや最中その他、地元の旬の食材を用いる。この時季は市内のクリを使い、茶巾で絞った「くりまるげ」、蒸しよう

かんの「こうえつ」が並ぶ。今月中旬から県産イチゴの

やよいひめを使った看板商

品「ちごもち」を販売。こ

だわりのあんこを瓶詰した

新商品も扱う。

現在の店名は同市出身のデザイナー、大木紀元さんが2002年に考案。禅宗の逸話で以心伝心を意味する。宮沢さんの妻の和香子



和を基調とした新店舗でもてなす
宮沢さん夫妻