

鮎菓子のお供 お茶

僕たちは鮎菓子に合うお供として様々なお茶を取材したり調べたりしてきました。

鮎菓子とは、卵で作った生地で求肥を包んだお菓子。
鮎のに見立てている。

一、抹茶 苦味のある味が鮎がしの甘さに合う。 香りを楽しみたい人へおすすめです。

二、ほうじ茶 こうばしい香りと濃い褐色が和菓子に良く合います。また、ほうじ茶は熱くても冷たくしても飲みやすいので夏に鮎がしを食べるときにピッタリです。

三、紅茶 主張が強くないため以外にも鮎菓子に合います。鮎菓子を深く楽しみたい人向けです。



金蝶堂



松川屋

モチモチで程よい甘さで**抹茶**に合う

求肥がモチモチ**ほうじ茶**や**麦茶**に合う



玉井屋本舗



関市虎屋



亀甲屋本舗

主張が強くないお菓子だから何でも合う

原材料として砂糖や卵、小麦粉、蜂蜜などが入っているため、あまり個性が強すぎない日本茶やコーヒー、紅茶などが合う

まとめ
モチモチで主張が強くない鮎菓子には和が感じられる抹茶やほうじ茶が合うが、洋が感じられるコーヒーや紅茶でも合うことが分かりました！ 是非みなさんも試してみてください！