

職人技に
カンドー!!

工場のなかは
甘いカンドー♪



④おいしいカステラを追求し続ける、社員の方々の姿に、ますますファンになったママフレンドでした♪

銀装のカステラ おいしさの秘密とは?

選びぬかれた自然素材!

銀装のカステラの原料となるのは、卵、砂糖、小麦粉、水アメ、ハチミツ、牛乳。水を使わず、この6つの素材だけで作られている。卵は指定養鶏場から直送されたもの、砂糖は99.9%以上と純度の高いもの、など徹底的なこだわりぶり。また、工場ですべてを機械に任せず、人の手を加え、ていねいに仕上げるのもおいしさを高める秘訣だそう。



撮影=西木義和
取材=文=藤川綾(本誌)

37名参加

4/17開催

カステラ銀装 ママフレンド限定 工場見学ツアー

一般公開されていない工場を
ママフレンドが特別に見学!

カステラの老舗「銀装」羽衣工場にて、工場見学ツアーを開催! 普段は学校団体の受け入れのみで、一般公開されていない工場を特別に見学させていただきました。至近距離で焼き上げられるカステラに大興奮。試食もおみやげもたっぷりで大満足でした♪

カステラ銀装羽衣店(ショップ・カフェ)

〒高石市羽衣5-15-13
☎072-265-0021 ☎9:30~18:30(L018:00) 無休不定休
☎5台(無料) ☎近所加藤橋駅よりすぐ ☎www.ginso.co.jp/

来年で創業60周年を迎えます!

「関西の皆様へ愛されて60年。これからも地元のお客様に愛される商品を提供していきたいと思えます!」常務取締役の赤木康人さん



工場に潜入してきました!



熟練の技が
いる作業です!

①生地を型に充填。きめ細かい焼き上がりになるよう、人の手で気泡を除く



②約270℃のトンネルオープンで50分間焼き上げ。香ばしい茶色の焼き色が付く

押しでも
跳ね返るよ!

③焼きたての生地を特別にさわらせてもらいました。意外と弾力があって驚き



切る前は
こんなに大きい!



いつでも
食べられるぞ~



ふわふわ
してるよ~!

④約50℃に冷却されたカステラ。このあとカットされ、包装・箱詰めの後出荷される

⑤まだ温かいカステラを試食♪できたてより、一晩熟成させた状態が一番おいしいそう



⑥見学後はカステラを試食♪プレーンや抹茶、黒糖、春季限定の苺などたくさんの味を楽しみました☆

ココでも
買えます!

大阪●心斎橋

カステラ銀装 心斎橋本店

創業以来、50年以上の間愛されている本店。カステラ11(¥600~・写真手前)や黒糖カステラ(¥525・写真奥左)などの定番商品の販売はもちろん、直営店限定商品「窯出しカステラ」の焼き上げの実演も楽しめる。カステラのフレンチトーストなどが味わえる喫茶も併設。

〒中央区心斎橋筋1-4-24 ☎06-6245-0021 ☎10:00~19:30 (L019:00)、☎お昼10:00~キートインは11:00~19:00
☎なし ☎00席 ☎なし ☎近所 ☎心斎橋駅 ☎出口よりすぐ

