

技能・技術功労士

厳選した材料と
細やかな手作業で生み出す
豊かな味わいの和菓子

菓子製造工 65年
古賀庄菓子舗

こが こうすけ
古賀 孝助さん
(84歳)

久留米の代表銘菓『小芳露』や、祖父の代から受け継いだ『丸芳露』を製造する老舗和菓子店の4代目。材料には地元産の小麦粉や卵を使用するなどこだわっています。季節の湿度や温度の変化に応じて配合を調節します。「丸芳露ならではの生地柔らかさと味を生み出すために、手仕事による丁寧な生地作りに徹しています」と話す古賀さん。粘りが出ないように手早く配合し、均一の厚さ・大きさに型抜きして一気に焼き上げる熟練の技術は、素朴で上品な風味を引き出しています。原材料の吟味や、原材料の持ち味を引き出す技術の向上に日々精進しています。



厳選した素材で生み出される古賀庄の人気お菓子『丸芳露』と『小芳露』