

最中は、
単純だからこそ
技術がいる。

「餡と種」のみは
ごまかせない。

いまやコンビニのレジ横にも置かれる最中は、日本でもっともポピュラーな和菓子。しかし、餡と種というシンプルな組み合わせだからこそ、ごまかしがききません。腕利きの職人達の研ぎ澄まれた技術が、美しい最中を生み出します。

その土地の
物語を伝える。

例えば、金沢の門守^{かざり}という風習では、玄関にとうもろこしを飾る。毛が多いほど儲けが多く、豆が多いほどまめまめしく働ける。最中は、その土地の縁起や物語を表現できます。

金沢ではとうもろこしを
玄関に飾ると商売繁盛。



日本一、最中を
研究してきた
加賀種。

より美味し
く、より魅

仕事柄
どうしても!



力的な最中のために、研鑽を重ねてきました。新しい最中のご相談は、日本一最中を食べ、研究している当社員へお声掛けください。きつと商品開発のお役に立てると存じます。