



山梨茂彦さん（昭和56・経営）
都製館株式会社 代表取締役会長
株式会社都松庵 代表取締役社長

大学卒業後、株式会社ナガサキヤ入社、東京営業所勤務となり、2年間東京、1年間水戸駐在所、2年間宇都宮駐在所勤務。計5年間、量販店、菓子問屋の営業に従事。5年間の勤務を経て、1986（昭和61）年4月から、家業である都製館株式会社に入社。入社後の2年間は製造現場での商品づくりや、販売先のあいさつ回りをして全体像の把握に努める。1988（昭和63）年、新しい餡の売り方、見せ方をするため設立された株式会社都松庵の社長就任。

Shop No. 6 KOMU WAGASHI あんこの魅力と新たな可能性を提案 大切なあの方への贈り物に



1.2. 厳選した高級素材を使用し、あっさりとした京風浅練りに仕上げた、「あんこ屋」がつくる本格羊羹。2の写真左から、大粒で豊かな香りの「丹波大納言小豆」（324円）、あっさりとした上品な味わいの「備中白小豆」（378円）、甘さ控えめで、ほくほくとした食感の「和栗」（378円）、奥深い渋みと豊かな風味が特徴の「宇治抹茶」（324円）と4種類がそろい、口当たりのあっさりとした“現代の感覚”に合う羊羹に仕上がっている。4本入り箱の他にも、8本入り箱、12本入り箱も用意されていて、贈り先によって選べるのもうれしい。

3. 「KOMU MONAKA」（4個入り1836円）は、餡ももな

か種も個性豊かな手作りもなか。左手前から時計回りに、爽やかなレモンチーズ餡×スパイシーな黒胡椒種、香り高い珈琲粒餡×珈琲種、定番の北海道産粒餡×焦がし種、濃厚なチョコレート餡×ビターなカカオニブ種の4種。もなかの世界を広げるモダンさが光る。8個入り（各2個入り）3240円、16個入り（各4個入り）5940円もラインナップされている。

4. 「丹波大納言どら焼き（324円）」は、どら焼きのため丁寧にじっくり炊き上げた丹波大納言小豆の粒あんを使用。コクのある味わいの粒あんと、国産の米粉を使った生地の優しい甘みが引き立てる（価格はいずれも税込み）。

2023年に東京・丸の内にオープンした「KOMU WAGASHI」は、創業70年を越える京都の老舗あんこ店が東京へ初出店したお店です。1950年、京の名水「醒ヶ井」の近くで製館会社「都製館」が創業。1988年、「餡の魅力をもっと知ってもらいたい」という山梨さんの想いからアンテナショップ「都松庵」をオープン。長年培ったあんこづくりのノウハウを活かしたあんこ菓子専門店として多くのファンに愛されていて、「KOMU WAGASHI」は「都松庵」のセカンドブランドとして誕生し、素材と製法へのこだわりを生かした和菓子を展開しています。

店名の「KOMU」とは、「精巧である」「ぎゅっと詰まる」という意味の古語「籠む」に由来。店舗ではどら焼き、もなか、羊羹などの伝統的な和菓子が提供されており、看板商品の「KOMU MONAKA」は、あんこもなか種の組み合わせで新たな味わいを探求した意欲作。北海道つぶあん＆焦がし種、レモンチーズあん＆黒胡椒種、濃厚なチョコレートあん＆ビターなカカオニブ種、珈琲粒あん＆珈琲種の4つのフレーバーが特徴です。伝統と革新が融合した味わいで、和菓子の可能性を広げています。また「特選もなか・丹波大納言」は日本一のもち米といわれる滋賀羽二重糯のもなか種と、銅釜を使い直火で丹精込めて炊いた丹波大納言小豆の粒あんとを挟む手作りもなかで、まさに“究極のもなか”。細部にまでこだわりが詰まった和菓子とともに、至福のひとつを過ごしてはいかがでしょうか。



■東京千代田区丸の内2-4-1 丸の内ビルディング地下1階
■03-6268-0805
■JR、地下鉄東京駅直結
■営業時間：月～土 11:00-21:00
日祝 11:00-20:00
■定休日：なし（ただし1/1および法定点検日は除く）

