



澤の露本舗

100年以上変わらぬ製法、
砂糖と香料だけで仕上げる
水晶あめ



澤の露本舗は明治44年、和菓子職人であった澤崎浅次郎氏が独自の製法により飴玉を開発し、稲穂町東6丁目（現在の稲穂2-6）で創業しました。

現在は花銀通り入口の角に店舗を構え、本年7月から隣地の旧小樽グランドホテル向い側に移転します。

「澤の露」の名は、澤崎の姓から一字を取り、山の木々の葉に滴る露のように透明度が高いといわれたことから露を取って名付けられました。「水晶あめ玉」という名称も通り名として親しまれています。

現代表者の高久文夫氏は3代目となります。父である2代目高久信夫氏の飴を作る姿を幼少から見てこられ、「技術はわりと自然に身につきました。門前の小僧習わぬ経を読むですね。」とおっしゃいますが、通常飴を作るのに用いられる水飴を一切使わず、砂糖と香料のみで絶妙に仕上げる技術は一子相伝のものかと思

われる職人技です。製法は創業時から基本的に変わっていないとのことです。

着色料、保存料、甘味料も使用しない純粋な味は、古くから小樽ならではの水晶あめとして親しまれてきました。でんぷんを主成分とする水飴を使っていないため歯にくつかず、お年寄りにも喜ばれています。

取扱商品は飴の一品のみで、業務拡張をせず、安定して続けていくのが経営方針です。店舗は他にありませんが、ホームページからインターネットで製品を注文することができます。

営業時間 10:00~18:00
定休日 第一日曜日
住所 〒047-0024 小樽市花園1-4-1
(平成24年7月から小樽市花園1-4-25)
電話 0134-33-1428
FAX 0134-22-1428
ホームページ <http://www.otaruame.com>



高久文夫代表



水晶あめ