

01 松翁軒 本店

公会堂横のレンガ造りの建物が目を引く。島原の契約農家から取り寄せる卵、国産の餅米給などこだわりの原料で作る。オランダ産エダムチーズ入りのチーズカステラ(840円)などを販売。

長崎市魚の町3-19 ☎0120-150-750 ☎9:00~21:00
 図なし 図57席(2F喫茶) 図2台 図長崎電気軌道公会堂前電停
 すぐ 図www.shooken.com/



02 岩永梅寿軒

創業は1830(天保元)年、現在の地に移ってから100年以上が経つ。要予約の希少なカステラのほか、求肥と昆布を使う「もしほ草」(735円〜)、石だたみ最中(483円〜)など和菓子も好評。

長崎市諏訪町7-1 ☎095-822-0977 ☎10:00~20:00
 図不定 図なし 図長崎電気軌道賑橋電停より徒歩5分
 図www.baijyuken.com/



03 長崎菓寮 匠寛堂

皇室・宮家献上の五三焼カステラが有名。卵割りから焼きまですべて職人の手作りを徹底。茂木産のピワをプラスした枇杷かすてらや、シヨコラカステリー口(各735円)なども人気だ。

長崎市魚の町7-24 ☎095-825-1511(電話受付は月〜土9:00~17:00) ☎9:00~19:00 図なし 図3台
 図長崎電気軌道賑橋電停より徒歩3分 図www.shokando.jp



04 福砂屋 長崎本店

長崎カステラの老舗で、創業は1624(寛永元)年。ミキサーなどは一切使わない職人の手による卵の攪拌、焼き上げを一貫する。卵黄の色そのままの濃い黄色の生地も特徴の一つだ。

長崎市船大工町3-1 ☎095-821-2938 ☎8:30~20:00
 図なし 図5台 図長崎電気軌道思案橋電停すぐ
 図www.castella.co.jp/



05 文明堂 総本店

「カステラ一番、電話は2番り」のCMで知られる。京都国立博物館所蔵の海援隊日記帳に記されたレシピを忠実に再現した海援隊カステラ(1260円)は、長崎市内の3店舗で限定販売する。

長崎市江戸町1-1 ☎095-824-0002 ☎8:30~19:30
 図なし 図なし 図長崎電気軌道大波止電停すぐ
 図www.bunmeido.ne.jp/



06 長崎堂

「手焼のカステラ」と書かれた看板が目印。カステラパイ(717円)やカステラサブレ(1207円)などカステラをアレンジした洋菓子も。トルコライス(1200円)などがそろうレストランも併設。

長崎市松が枝町5-6 ☎095-822-2438 ☎9:00~19:00
 図なし 図約200席(2Fレストラン) 図なし 図長崎電気軌道大浦天主堂下電停すぐ 図www.kasutera.co.jp/



04 福砂屋

カステラ0.5号 ¥840

しっとりしたきめ細かな生地、濃厚な味わい、口の中に広がるあと味の余韻などそのバランスは抜群。卵白と卵黄を分けて泡立てる「別立法」は手間と時間がかかるが、ふっくらと焼き上がるため現在も徹底する。



濃厚さ
 まろやかな余韻

①建物が歴史的価値も高い本店。風情ある賑場は見だ
 ②生地は濃い黄色は卵の色。賞味期限が短めなのは添加物を一切使わないため



05 文明堂 総本店

カステラ0.75号 ¥1260

文明堂と名が付く店は全国にあるが、東京・大阪などの店はのれん分けで別会社。契約農家から仕入れるカステラ専用の卵は、濃厚な味わいとコクが強いのが特徴だ。薄めの緑茶などでカステラの濃厚さを堪能しよう。



濃厚さ
 まろやかな余韻

①江戸町にある。1900(明治33)年、中川安五郎が創業
 ②フワとした食感。和三盆糖を使う総本店限定の特撰カステラ(¥2940)も



06 長崎堂

カステラ0.5斤 ¥840

カステラとしては控えめな甘さと軽やかな口当たりが特徴的。あと味として残るうま味もまろやかだ。生地は底部のしっとり感とフワフワ感が見事にマッチ。バター風味が上品なバターカステラ(1210円)もある。



濃厚さ
 まろやかな余韻

①修学旅行生で賑わうグラバー園や大浦天主堂へと続く坂道の始点に立つ
 ②マイルドな味わいが際立つ。チョコ味や抹茶味も用意



01 松翁軒

カステラ0.6号 ¥1050

卵や餅米給など素材の味を生かした一本で、甘さとコクを抑えた上品な味わいが魅力。食材をはじめ、調理道具の温度まで徹底管理して作る。生地と一緒に焼き上げる際に底に残ったザラメの食感を楽しもう。



濃厚さ
 まろやかな余韻

①創業1681(天和元)年とその歴史は古い
 ②原料は卵、小麦粉、上白糖など創業当時から変わらない。ザラメは溶けやすいので早めに味わおう



02 岩永梅寿軒

カステラ1号 ¥1470

焼き上げた後に一晩寝かせた弾力のあるモチモチの生地が個性的。甘味はやや強めながら上品で、スッと消える繊細なあと味。手作りのため1日40~50本限定で、店舗とネットで販売。早めの予約がおすすめだ。



濃厚さ
 まろやかな余韻

①築100年以上の歴史を感じさせる和風の建物が目を引く
 ②しっとりした生地で、通常のカステラより若干青が低め。0.7号¥1155もある



03 長崎菓寮 匠寛堂

【はちみつ】かすてら 半斤 ¥735

ハチミツと卵の風味が抜群で、まろやかなうま味の余韻も楽しめる。有精卵、純国産ハチミツなど素材も◎。卵黄と卵白を5:3の割合で使う特製献上「五三焼」(1斤 ¥3990、桐箱入)も看板商品だ。



濃厚さ
 まろやかな余韻

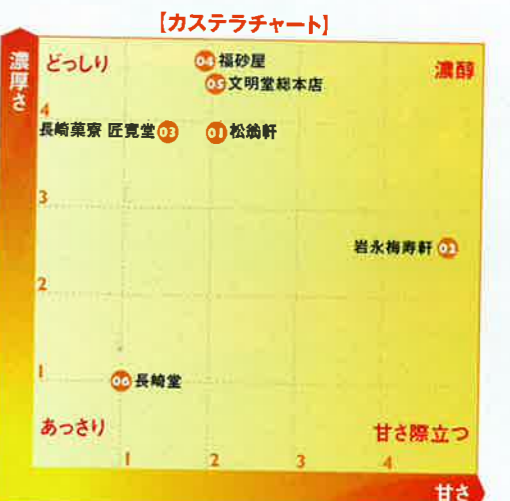
①眼鏡橋前に立つ。店では職人が手作りする工程が見られる
 ②半斤(写真)のほか1斤(¥1470)もある。緑茶とカステラの試食サービスが好評

おみやげにヨシ、自宅で食べてヨシ

カステラ 味覚分析



400年超愛される 長崎発祥スイーツ!
 しっとりとした生地、卵の濃厚な味わい、底に残るザラメが絶品の長崎カステラ。貿易港として賑わいをみせた長崎にカステラが伝わったのは16世紀中期。卵、小麦、砂糖に水飴を加えることで長崎オリジナルのカステラが誕生した。今回、長崎を代表するカステラ全6品の味を、味覚センサーで科学的に分析してみた。あっさり味、しっとり味、自分好みを見つけてみよう。



右上に位置するほど甘めで濃厚な味わい。データはすべて「味香り戦略研究所」の味覚センサー調べ ※カステラ6品の味数値を5段階表示にしたもので、製造ロット・季節・時期により多少味の違いが出ることもあります ※味は人の好みにより違いがあり、味数値が優劣を決めるものではありません

ミシュラン説明
 濃厚さ: 素材由来の複雑さ・厚み 甘さ: 甘味
 コク: 素材由来のコク・奥行き まろやかな余韻: 素材のうま味の余韻・マイルドさ

味香り戦略研究所の味覚センサーで分析!

舌の能力を再現した味覚センサー(インテリジェントセンサーテクノロジー社製)で、「甘味・酸味・塩味・苦味・うま味」などを計測し味わいを科学的に数値で表現。現在、世界唯一の味分析装置として注目を集めている。

図www.mikaku.jp/