



竹皮の香りに包まれた伝承菓子を堪能

おん か しつかさ とら や よしすえ

御菓子司 虎屋吉末

享和元(1801)年創業の和菓子店。宮水の名称で有名な六甲山の伏流水で炊いた自家製餡(あん)を国産の天然竹皮で蒸した天津知羊羹(てんしんじようかん)は、上品な甘さでモチリとした食感。同店の和菓子は添加物を一切使わず、店主が産地に向いて厳選した素材で作るのが特長。

9:00~18:00/日曜日(8月20~23日は休)

☎078・851・2444

※阪神御影駅下車 南東へ400m

阪神本線



西宮の名水「宮水」とは？

ミネラル豊富で
酒造りに最適

西宮神社(西宮市社家町)の南東500メートルの限られた地域で汲み上げられる地下水。「西宮の水」が略されて「宮水」と呼ばれるようになった。リンやカリウムが多く、鉄分を含まない酒造に適した硬水で、名水百選にも選ばれている。



灘の名酒を支える水



天保11(1840)年、櫻正宗の6代目・山邑太左衛門が、酒造用水として最適であることを発見。この水で仕込めば酵母の発酵が促され、キレのあるしっかりとした味わいの酒ができるという。おいしい酒の評判を伝え聞いた各地の酒造家が、競って宮水を使うようになった。