

創業378年 佐賀県佐賀市の老舗「鶴屋」より 2017年12月1日（金）
「丸房露のためのマーマレード」発売スタート



佐賀県を代表する銘菓・丸房露（まるぼうろ）の元祖「鶴屋」（佐賀県佐賀市 代表・鶴屋十四代 堤 光昌、創業・1639年/寛永十六年）は、2017年12月1日（金）、鶴屋佐賀本店・鶴屋佐賀駅にて「丸房露のためのマーマレード」の発売を開始いたします。

378年の歴史を持つ「鶴屋」に代々伝わる「鶴屋文書」に記された「三柑漬様」を紐解き、丸房露にひと味足して楽しめる、佐賀県産の、海を渡ってスペインから伝わった柑橘類「クレメンティン」を使用したマーマレードを作りました。

ふわりと香る豊かな香りと濃厚な甘みが特徴のクレメンティン。果皮の食感を残した歯ごたえのある口触りのマーマレードは、素朴な丸房露の美味しさをより一層引き立てます。丸房露にたっぷりのせると、1瓶でおよそ丸房露4枚分。少し余った場合は、パンやヨーグルトと合わせて食べるのもおすすめです。

鶴屋の丸房露を爽やかに楽しんでいただくための新しい提案。お歳暮やお土産として、ぜひご利用ください。

丸房露のためのマーマレード

価格：540円（税込）

容量：90ml

販売日：12月1日（金）

販売店舗：鶴屋佐賀本店・鶴屋佐賀駅

住所：840-0046 佐賀県佐賀市西魚町1番地

電話番号：0952-22-2314 / FAX：0952-22-2317

メールアドレス：tsuruya@marubouro.co.jp

URL：http://www.marubouro.co.jp

※ご発送も承ります。お気軽にお問い合わせくださいませ。

鶴屋本店

住所：840-0046 佐賀県佐賀市西魚町1番地

電話番号：0952-22-2314 / FAX：0952-22-2317

メールアドレス：tsuruya@marubouro.co.jp

URL：http://www.marubouro.co.jp

鶴屋佐賀駅

住所：840-0801 佐賀県佐賀市駅前中央1丁目11-1

電話番号：0952-23-1646

マーマレードについて

鶴屋に伝わる「鶴屋文書」江戸中期の宝暦5年（1755年）頃に編纂された4冊の菓子製法書の中の1冊「菓子仕方控覚」に記されている「三柑漬様」の項には、

「生の唐みかんを湯で煮、よい煮加減で押しつぶし、砂糖で煮、よい加減のときにそうけに上げ、生砂糖を掛ける。

もっとも砂糖蜜のままでもよい。」

と記されており、現在のジャムの製法とほぼ同じであることが分かりました。そこで、この鶴屋文書に残されている江戸時代に作られていた三柑漬様の製法をもとに、香りや口当たり、そして、丸房露との相性を追求し、現代のマーマレードとして復刻させました。

マーマレードの素材クレメンティン

素材に選んだのは、佐賀県藤津郡太良町の「田島柑橘園」が栽培するクレメンティン。田島柑橘園の田島彰一氏は、日本で初めてクレメンティンの栽培に成功した第一人者です。原産国であるスペインを訪れた際に、本場のクレメンティンの美味しさに衝撃を受け、日本とスペインとの行き来を重ねました。

その後、スペイン大使館や、スペイン柑橘組合「AVASA」との深い交流を経て、ついにクレメンティンの苗を入手し、1977年に、佐賀の地でクレメンティンを栽培することを実現させました。また、田島柑橘園のクレメンティンを使用したジュースは、JR九州が運行する日本初のクルーズトレイン「ななつ星 in 九州」の車内でも提供されています。



「丸房露のためのマーマレード」 MEMBERS

プロデュース：method 山田遊

アートディレクション・デザイン：OVAL 杉村武則

写真：Log 内村友造

マーマレード製造：田島柑橘園

合資会社 鶴屋菓子舗

寛永16年(1639年)、徳川三代将軍家光公の治世の下、「鶴屋」は佐賀三十六万石の城下町に創業しました。初代善右衛門が、佐賀藩城主鍋島公より御用御菓子司を仰せつかり、以来378年、その暖簾を現在に至るまで守り続けています。天和年間には二代目太兵衛が、長崎の出島で南蛮渡来の製法を学び、佐賀に持ち帰ったとされており、佐賀出身の明治の元勲、大隈重信侯が愛したという逸話も残る、佐賀県を代表する銘菓「丸房露」の元祖でもあります。鶴屋は、南蛮菓子の老舗として、代々続く家業の伝統を守りながら、時代の変化に合わせて新たに挑戦を続けていく、温故知新の菓子づくりに今後も精進していきます。

鶴屋菓子舗の沿革

寛永16年 (1639年)	初代 善右衛門が創業、佐賀藩より御用御菓子司を仰せつかる。
天和年間	二代目 太兵衛が「丸房露」を長崎の出島でオランダ人より学び佐賀に持ち帰る。
文化7年 (1810年)	七代目 文右衛門の時代白山町より八丁馬場（現在の西魚町）へ移転する。
安政4年 (1857年)	九代目 伊兵衛の時代佐賀藩の斡旋・許可を得て俵屋と合流（合併）する。 その際、屋号は鶴屋とし、店の印は俵屋の小槌の印を継承する。
明治29年 (1896年)	十一代目善吉の時代、大隈重信侯が、亡母一周忌の法要の為の帰郷の折、鶴屋菓子舗に立ち寄られた際に茶菓として丸房露を召し上がられる。 その後、東京・早稲田の同侯邸に招かれ丸房露を製造した。
大正15年 (1918年)	宮内省より御菓子御用達を命ぜられ、特種紅白御紋菓を製造した。その間納入完了まで6ヶ月に及ぶ。
昭和25年 (1950年)	12代目 五三 法人設立



鶴屋佐賀本店



丸房露



丸房露のためのアイスクリーム

method

method | メソッド

デザイン、ファッション、アート、工芸、食など、一切のジャンルを問わず、より自由な見地から、あらゆる分野で産み出されるモノに対しての「潤滑油」としての役割を果たすべく、店づくりを中心に、日々、様々な仕事をてがげ、代表 山田遊のもと、ショップのバイイングやディレクションを手掛けています。

methodなりの視点や言葉、また、その結果としての行動と表現を介することで、モノの作り手や売り手、さらには受け手との狭間で媒介となり、良きモノが持続して作られ、また、より良きモノが新たに産み出されていく。

そんな状況が実現することを夢見て、まずは、身の周りから、現状を更新することに対して情熱を注ぎ、結果、より成熟した社会が成立していくことを、理想として掲げています。

山田遊 (バイヤー、監修者)

東京都出身。

南青山のIDEE SHOPのバイヤーを経て、2007年、method (メソッド) を立ち上げ、フリーランスのバイヤーとして活動を始める。現在、株式会社メソッド代表取締役。2013年「別冊Discover Japan 暮らしの専門店」/エイ出版社、2014年「デザインとセンスで売れるショップ成功のメソッド」/誠文堂新光社 が発売される。各種コンペティションの審査員や、教育機関や産地などでの講義・講演など、多岐に渡り活動中。

活動内容一例

ショップディレクション、バイヤー、VMD業務

国立新美術館内ミュージアムショップ「SOUVENIR FROM TOKYO」

国内初のグッドデザイン賞受賞商品の常設型ショップ「GOOD DESIGN STORE TOKYO by NOHARA」

職人技の工芸品からご当地食材まで三重を丸ごと楽しめるお店「糸びや商店」、etc.

イベント関連

燕三条地域の工場を開放するイベント「燕三条 工場の祭典」全体監修、etc.

プロダクト開発、監修

東京タワー オリジナルグッズ、etc.

贈呈品セレクト

APEC JAPAN 2010 (アジア太平洋経済協力会議)、IMF (国際通貨基金) ・WB (世界銀行) 年次総会 2012、etc.

methodが運営するギャラリースペース (PLACE) by method、CIRCLE

ファッションの展示会や受注会、クリエイターの展覧会会場として、活用いただいています。

貸し出し等につきましては、個別にお問い合わせ下さい。



General Contact : method inc. 150-0011東京都渋谷区東1-3-1 カミニート14号

Tel : 03-6427-9296

Fax : 03-6427-9297

mail : info@wearemethod.com

method Press Support : HOW INC.

Tel : 03-5414-6405

Fax : 03-5414-6406

mail : info@how-pr.co.jp