

# クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から  
オススメのお店などをご紹介します！

<https://c-shinsengumi.jp/>

vol.169

今回のお店

## あんみつ さきの

### 本場東京のあんみつの味を、札幌で

ださい」

北海道神宮の第一鳥居からすぐの場所にある「あんみつ さきの」。店主の崎野貴氏さんは、東京の老舗甘味処で働いていた際、本場のあんみつに感動し、札幌の人にもこのおいしさを届けたいと思い独立した。2020年9月開業の同店では、東京の老舗甘味処と同じ製法で作る本場のあんみつを食べることができ、食材は、十勝の老舗農場から直接仕入れた小豆でつくるあんこ、富良野産の赤エンドウ豆、沖縄波照間島産の最高級黒糖を使用。調味料は最小限に抑え、塩は使わず、甘さを控えめにし、おいしい素材そのものの味を楽しめる。

キッチンスタッフは雇わず、崎野さん一人で全てのあんみつを作っている。特にあんこは黒蜜にはこだわっており、小豆を3回丁寧に洗切りをしたあんこは雑味がなく、黒糖と水のみで作る黒蜜は、配合の仕方や火力、火にかける時間など、試行錯誤を重ね、あんみつにかけた時に一番おいしくなる

ように仕上げている。気温や湿度、仕入れの状況によって味が変化する食材を、その時に一番良い状態で食べられるように、日々食材と向き合い、微調整しながら作っているそうだ。出来たてのおいしさを届けるため、営業終了後に仕込み作業をし、毎日炊きたてのあんこや赤エンドウ豆を添えたあんみつを提供している。

一番人気の商品は、バナナアイスを乗せた「クリーム白玉あんみつ」。12月から期間限定で販売している「プレミアムいちごあんみつ」も大変人気があり、あんこや寒天、白玉と、1パック近くの甘いいちごを存分に堪能できる逸品だ。その他、冬季はおしるこやうどんも販売している。

「開業から、今年で6年目になります。もともと多くの方に当店を知ってもらい、順調に売り上げを伸ばし、新たに店舗を展開することが今の目標です。店内飲食だけでなく、お持ち帰りも承っておりますので、お気軽にお越し



選べる本格甘味2種セット(クリーム白玉あんみつ・栗しるこ)



和を感じさせる落ち着いた店内



さきの極みセット(さきの特製鍋焼きうどん・クリーム白玉あんみつ)



プレミアムいちごあんみつ(12月~4月)

### Information

住 札幌市中央区北1条西26丁目1-15  
(円山鳥居前ビル1階)

TEL 011-215-7623

URL <http://anmitsu-sakino.com/>



休 火曜日・不定休

営 12:00~17:00(L016:30)

※お土産は17:00まで受け付け

※売り切れ次第終了

