日光カステラ本舗

日光土産の新定番

職人が手掛ける極上のカステラ

　日光観光の土産にはカステラを…というと、カステラは長崎生まれが定説なのに何故？と思われる方もいらっしゃることだろう。それは江戸時代、オランダと交易のあった長崎出島の商館長が江戸参拝の際にカステラを将軍に献上し、東照宮へ灯籠を奉納する折にも神前に献上されたと思われることに由来する。家康公をお祀りした日光東照宮の西参道入り口に本店を構える〈日光カステラ本舗〉は、この古事に因んだカステラを手掛ける専門店。

　カステラの味を大きく左右する卵黄には、特許取得の良質な資材で育てる宮城県の「竹鶴ファーム」の濃厚でヘルシーな卵を使用。小麦粉や米飴などの材料もより厳選し、国産の最高級アカシア蜂蜜の風味が、どこか懐かしい優しい味わいを添えている。中でも通常の3割増しの卵黄を贅沢に用いた特選カステラは、一つひとつ職人が手焼きで仕上げるしっとりとやわらかな生地がまさに幻のカステラの呼び名に相応しく、口の肥えたグルメからも評判の逸品だ。また、江戸建築の美の結集との呼び声の高い「陽明門」の豪華絢爛なイメージが表現された「金箔入り特撰カステラ（ハニー）」をはじめ、日光のシンボルとしても知られる世界最長の杉並木のような「抹茶カステラ」は、その美しい仕上がりを目でもお楽しみいただける人気の定番商品となっている。

　本店の店内には、逸品のカステラをはじめ、「カステラ屋さんのチーズケーキ」「葵最中」「ねこバウム」や「日光羊羹」など、手土産やご進物に最適な品が多数揃い、試食も充実。さらには無料でお飲みいただけるコーヒーのご用意もあるので、参拝後のひと時に是非お立ち寄りを。