

御菓子司 Manufacturing and selling

Since 1854

Ryushoutei Nishimura





元祖「栗むし羊かん」Original "Kurimushi Yokan" いんだき Itadaki

当店のお菓子は、「機械ではなく道具で作る」を信念として、安政元年創業当時から変わらぬ手法で一つ一つ丁寧に作っています。看板商品の元祖「栗むし羊かん」や、旬を大切にした季節の和菓子がおすすめです。浅草の花まつりの日のみお店に出す「いただき」や、酉の市の時期の「切山椒」等、日にち限定で販売する商品もあります。当店では、当たり前のことを当たり前に行うことを理念に、季節を重んじ、季節を和菓子で表現しています。

Our sweets are individually made with the careful methods used in our foundation in Ansei-Gannen (1854) as faith "Hand made, not machine made." We recommend our original seasonal signboard product, "Kurimushi Yokan" (beanpaste with steamed chestnuts). We also have products that are only available when our outside store "Itadaki" in Asakusa's hana-matsuri (Buddha's birthday festival) or other products only available for one day, such as the "Kirisansho" from the Tori-no-ichi period. We operate under the idea of things taken for granted are taken for granted, which is shown through our seasonal sweets that adhere to the season.



事業浴PRポイント

当店では昔からの地域のつながりや催事を大切にして商売をしています。昔は家ごとに手彫りの木型を作り、人生の節目にはその木型で作った和菓子を配ったりしたものですが、このような風習もだいぶ減ってしまいました。今は、わざ 同いに出掛けなくても商品が手に入る時代ですが、そういう中で価値あるものをご提供していきたいです。新しいものを取り入れつつ、日本らしい風情や風習を大切に、創業から変わらぬ味をこれからも守り続けていきます。

We have always worked to keep connected with the community and hold events. We used to do the carving and wood work for an entire house, and our goal was to deliver Japanese sweets made in wooden shapes, however this type of custom has all but disappeared. Now, we are in a time where one need not leave the house to buy things, however we want to provide a worthwhile product. While taking on new ideas and keeping with Japanese ways and traditions, we will continue to make our products with the same taste as when we began.

籠昇亭面むら

〒111-0034 台東区雷門2-18-11 営業時間:9時~19時 定休日:火曜日(不定休) ☎03-3841-0665

【アクセス】 東京メトロ銀座線浅草駅徒歩1分

Ryushoutei Nishimura

〒111-0034 2-18-11, Kaminarimon, Taito City Hours: 9:00-19:00 Holiday: Tues, (non-fixed) ☎03-3841-0665

[access]

1min walk from Tokyo Metro Ginza Line, Asakusa Exit

