



「幼な子も食みて翁となるまでは 命長かれ すこやかにあれ」

明治10年創業から一貫して変わらない思いを持っています。
それは「滋養への思い」です。
創業者の思いは「翁（おきな）飴」という名前にも込められています。
古来より療養剤として重宝され、子供でも大人でも食べると長寿になる。
滋養強壮剤として食されてきました。
翁になるまで長生きができることから「翁飴」と命名されました。
子供の健康のため、疲れやすい方や産後の贈り物に大変喜ばれております。



原料は、もち米と麦芽のみ ～美味しさの秘訣～

会津地方は、古来より良米の産地として知られてきました。
当店は、この良米（餅米）と麦芽とを原料として飴を精製しております。
麦芽原料の飴は温度に敏感であり、寒の時期、朝早くから仕事が始まります。
添加物を一切使用せず、自家製の麦芽糖化水飴に配合して固形化します。
仕込みから完成まで五段階の工程で、出来上がるまで1週間もかかります。
このため、量産が出来ません。



博覧会で親王から褒状賜る。

明治23年4月1日～7月31日。第3回内國勸業博覧会が東京上野公園で開催されました。内国博ではありましたが、初めて外国人客の誘致に力が入れられ、世界各国に招待状が送られ、外国から246人の入場者があったそうです。
出品数441,458点と前回の4倍に増加。世界へアピールし始めた時期です。
この第3回内國勸業博覧会において、総裁大勲位貞愛親王から褒状を賜わり大人気を博しました。
当店の誉れとして、末代までこの栄誉に恥じないよう尽力していきたいと思ひます。



地域に愛されることが継続の力に…

伝統を守り続けるということは、いかに後世につないでいくかです。
小さな工場で、同じ製品をずっと作り続けるということは、実際には難しいものがあります。老舗になればなるほど、後世につなげていくのが難しい時代になってきています。
ここまで140年近くも続けられたのは、地元からの応援メッセージです。
会津を代表するお菓子として、全国の皆様にも愛されてきました。しかし、地元会津の皆様を支えられ、愛されてきたことが最大の継続の力になってきたことは間違いありません。これからも「伝統」と「思い」込めて丁寧に作り続けていきたいと思ひます。

原 田 飴 本 舗

TEL0242-27-2548

〒965-0866 福島県会津若松市新横町1-41