

金精軒 台ヶ原製菓店

台ヶ原宿の甲州街道沿いにあるのが、100 年以上の歴史を持つ製菓店「金精軒」です。

明治 35 年（1902 年）にオープンした「金精軒台ヶ原店」は、かつて旅館だった建物を利用して営業しています。新鮮な素材と斬新な製法で作られた伝統的な和菓子の数々が有名なお店です。米粉を使った柔らかいお菓子で、黒蜜やきな粉をかけて食べることが多い信玄餅の生みの親として知られています。全国各地で販売しています。金精軒では、品質を維持しながら幅広い市場に提供するために、CAS（Cells Alive System）と呼ばれる冷凍技術を採用しています。磁場を利用して、通常の冷凍では発生する細胞へのダメージを最小限に抑えることができます。

レインドロップケーキ

水信玄餅は、英語で「レインドロップケーキ」と呼ばれ、金精軒の人気商品です。代表取締役社長の小野光一さんは、山梨県南アルプスの清らかな水を味わった後、「山に登らなくても山梨の水の清らかさを体験できる方法がないか」と考え、何ヶ月もかけて様々な商品を試作しました。

何ヶ月もかけて試行錯誤を重ね、金精軒の職人が開発した「レインドロップケーキ」にたどり着きました。山梨の水と寒天の 2 つの材料だけで、黒蜜ときな粉をかけて食べるユニークなお菓子です。

レインドロップケーキは世界的に有名になりました。他の人が真似をする中、水信玄餅を食べられるのは台ヶ原金精軒と韮崎店だけです。水信玄餅は壊れやすいため、常温で 30 分ほどで溶けてしまいます。朝には売り切れてしまうほどの人気商品。山梨の水を "食べる "体験をするためには、早めに並んで早く食べないといけません。