

日本橋創業



大正十年

WATATO
TOKYO
since1921

株式会社ワタトー

<会社情報>

会社名: 株式会社 ワトー

代表取締役: 渡辺 将結

所在地: 〒121-0063 東京都 足立区 東保木間 2-18-9

電話番号: 03-3883-3209

FAX: 03-3883-3206

実店舗の営業時間: 月曜～金曜 8:00～18:00 (土日・祝祭日お休み)

<所属>

東京都菓子工業組合会員、足立区六町商店会RESK会員、東京菓業青年会会員、東京商工会議所会員



大正十年 日本橋創業

ワトーは創業者である渡邊藤作(わたなべとうさく)の名から付けられています。日本橋で菓子屋として創業し、すぐに熊谷の菓子職人から五家宝造りを教わりはじめました。それ以来、現在に至るまで百年近く、伝統銘菓を造り続けています。五家宝の文化を継承し、きな粉のお菓子で笑顔とやさしさをお届け致します。

四代目 渡辺将結

私が四代目五家宝職人になるのを決めたのはが二十七歳の時。家業に入るきっかけとなったのは、八十六歳まで現役で職人をしてきた祖父が脳梗塞で倒れたのがきっかけです。当時、廃業も考えていたそうですが、病室で、半身麻痺、言語障害になりました。私も、病床で動く方の手を使って、祖父は私に五家宝の作り方を教えてくれました。その姿に、五家宝職人を継いで欲しいという強い思いを感じ、家業を継ぐことを決心したのです。私が入社するのと同時期に祖父は他界してしまいましたが、祖父の思いを受け継ぎ、伝統菓子、五家宝の文化を本気で広く伝えていこうと心に決めました。



WATATOのビジョン



日本のスーパーフードであるきな粉の良さを再発見し、国を越えてその美味しさが知られるように。伝統菓子 五家宝の文化を継承し、現代の生活様式に合う新しい価値観を創造し、ご家庭に一つでも多く笑顔を増やせるように。そして「KINAKO」が世界共通言語になるように。

創業百年余、秘伝の味



ワターには欠かせないきな粉の原料大豆。国内でも珍しい黄粉だけのメーカー秋葉商店でワター仕様のきな粉を毎日製造して頂いています。昔ながらの直火焙煎で作る香り高いきな粉は気温や湿度によって焙煎時間や火の調整を行い、香ばしくて滑らかなきな粉を作り続けています。ワターでは、隣接する秋葉商店から届くできたでのきな粉を使って五家宝をはじめとするきな粉菓子を作り続けています。

五家宝の生地はきな粉と糖蜜でできています。きな粉と並び、重要な味の決め手となる「糖蜜」は、代々ワターに伝わる秘伝のレシピ。あとを引く優しい甘さは、季節の温度・湿度などに合わせ配合・煮詰め時間・温度を変え、味を保ち続けています。この見極めは長年の経験により可能となる職人の技の一つです。



日本アジアハラール協会

黄粉のお菓子を世界に発信することにより、国内の次世代を担う方へも関心を持ってもらえるよう取得しました。

ハラールフードとは、イスラム教の教えで食べてよいとされている食べ物のこと。動物性の食材を使わないなど、細かな決まりをクリアしたワターのお菓子は、国を越えてたくさんの方に食べていただけるお菓子です。

きな粉のお菓子を世界へ

五家宝とは

五家宝というお菓子は非常に古く、江戸時代の文政年間(1818～1829)にはすでに「五嘉棒」という名前で売り出されていました。埼玉三大銘菓の1つと言われ、熊谷・中山道の宿場町で、良質な大豆や米、大麦といった五家宝の原料がたくさん採れ、五家宝を産み育ててきたと言われています。日本橋で創業したワトーは、当時熊谷の五家宝職人に来てもらい、五家宝造りの技術を教えてもらいました。その後、「五嘉棒」は五嘉宝、五箇宝と名を変えていき、現在の五家宝となったのです。

昔は東京都に24社あった五家宝メーカーですが、時代と共にその数は減り続け、ワトーは残りすくない五家宝のメーカーとなりました。伝統的なお菓子は時とともに少なくなっていますが、昔ながらのお菓子はシンプルな製法で、余計なものが入っていません。素材の美味しさを追求してきた先代の知恵と愛情を今に受け継ぎ、五家宝をはじめとするきな粉菓子作り続けています。



Point 1 東京で数少ない 五家宝職人が作る味。

余計なものは一切入れない
伝統のレシピで丁寧に作っています。



Point 2 きな粉のこだわり

東京下町で三代続く
きなこ屋「秋葉商店」が
丁寧に焙煎したきな粉を使用。
昔ながらの焙煎機を使い
直火で香り高く仕上げています。



Point 3 女性に嬉しい! グルテンフリーで栄養たっぷり 体に優しいお菓子

日本のスーパーフード、きな粉は
タンパク質のほか、カルシウム、
マグネシウム、カリウム
リン、鉄など栄養素が豊富。
無添加でお子様にも安心です。

大豆
オリゴ糖で
善玉菌増加

食物繊維で
毎日を
スッキリ

ワターの定番商品



<商品名>

五家宝 8 本巾着 (きなこ)

<内容量> 8 個

<賞味期限> 90 日

<アレルギー> 大豆

<JAN コード> 4961351 501614

商品サイズ	入り数	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	重量
単品	8本	85	45	135	117g
インナー	12p	246	356	128	1550g
アウター	72p	508	364	500	10000g

もち米パフを水飴ときな粉を混ぜた生地で巻いた“むにゅっと”したきな粉の風味がやさしいお菓子です。「第25回 全国菓子大博覧会(姫路菓子博2008)」名誉総裁賞(巾着極上五家宝)



<商品名>

きなこ玉

<内容量> 18 個

<賞味期限> 90 日

<アレルギー> 大豆

<JAN コード> 4961351 503410

商品サイズ	入り数	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	重量
単品	18本	80	120	23	154g
インナー	12p	177	279	135	2048g
アウター	72p	364	508	500	13188g

大正10年創業ワター。伝統菓子五家宝の糖蜜できなこ玉を作りました。



<商品名>

下町餡入きな粉ひねり

<内容量> 8 個

<賞味期限> 60 日

<アレルギー> 大豆

<JAN コード> 4961351 400566

商品サイズ	入り数	幅 (mm)	奥行 (mm)	高さ (mm)	重量
単品	8本	130	230	30	185g
インナー	12p	246	356	128	2300g
アウター	72p	364	508	500	14700g

柔らかい餡を挟んだきなこねじりです。挟んである餡の小豆は北海道産を使い、柔らかく口どけのいいように造りました。4年に1度行われる、菓子大博覧会では広島開催時金賞を頂きました。



Kinako Sweets Factory
Since 1921 WATATO



KINAKO SWEETS FACTORYは幅広い世代に
きな粉菓子を楽しんでもらえるように
作ったWATATOのオリジナルブランドです。

古くて新しいお菓子



**トーキョー
キナコロソ**



キャラメルダマ

<商品名>
トウキョーキナコロン キャラメルダマ
<内容量> 6個 個包装
<賞味期限> 90日
<アレルギー> 乳、大豆
<JANコード> 4961351 505001

国産の素材をベースに東京産の塩を使い、伝統菓子五家宝の生地をキャラメル風に味付けし、チョコを包みました。キャラメルのような食感で、周りには粉糖をまぶし優しい味に仕上げました。



チョコダマ

<商品名>
トウキョーキナコロン チョコダマ
<内容量> 6個 個包装
<賞味期限> 90日
<アレルギー> 乳、大豆、アーモンド
<JANコード> 4961351 504981

国産の素材をベースに東京産の塩を使い、伝統菓子五家宝の生地にはアーモンド、カカオニブ、バターミルクを混ぜ、チョコを包みました。キャラメルのような食感で、周りには特製きな粉をまぶし優しい味に仕上げました。隠し味に東京都産の塩を使っております。



ココアダマ

<商品名>
トウキョーキナコロン ココアダマ
<内容量> 6個 個包装
<賞味期限> 90日
<アレルギー> 乳、大豆、アーモンド
<JANコード> 4961351 504998

国産の素材をベースに東京産の塩を使い、伝統菓子五家宝の生地にはアーモンド、カカオニブ、バターミルクを混ぜ、チョコを包みました。キャラメルのような食感で、周りには特製きな粉ココアパウダーをまぶし優しい味に仕上げました。

トウキョーキナコロンは全部で5種類

商品サイズ	入り数	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量
単品	6個	120	120	37	100g
インナー	18p	246	356	128	2050g
アウター	108p	364	508	500	13200g



ゴマダマ

<商品名>
トウキョーキナコロン ゴマダマ
<内容量> 7個 (個包装ではありません)
<賞味期限> 90日
<アレルギー> 大豆、ゴマ
<JANコード> 4961351 505025

国産の素材をベースに東京産の塩を使い、伝統菓子五家宝の生地には国産小豆を使った口どけのいい餡を包みました。隠し味に東京都産の塩を使っております。



アンコダマ

<商品名>
トウキョーキナコロン アンコダマ
<内容量> 7個 (個包装ではありません)
<賞味期限> 60日
<アレルギー> 大豆
<JANコード> 4961351 505018

国産の素材をベースに東京産の塩を使い、伝統菓子五家宝の生地には国産小豆を使った口どけのいい餡を包みました。

※ゴマダマとアンコダマは入り数が異なります。

商品サイズ	入り数	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量
単品	7個	120	120	37	110g
インナー	18p	246	356	128	2230g
アウター	108p	364	508	500	14280g



Kinako Sweets Factory
Since 1921 WATATO



<商品名>
ゴカボー（五家宝）きなこ
<内容量> 12個 個包装
<賞味期限> 60日
<アレルギー> 大豆
<JANコード> 4961351 504943

きな粉好きにはたまらない、定番の五家宝です。東京で数名しかいない職人歴40年以上の五家宝職人が、国産素材を生かしもち米パフを水飴ときな粉を混ぜた生地で巻いた“むにゅっと”したきな粉の風味がやさしいお菓子です。隠し味に東京都産の塩を使っております。香ばしい黄粉の風味が特徴で一つ一つ丁寧に手造りしています。



<商品名>
ゴカボー（五家宝）抹茶
<内容量> 12個 個包装
<賞味期限> 60日
<アレルギー> 大豆
<JANコード> 4961351 504967

きな粉好きにはたまらない、定番の五家宝です。東京で数名しかいない職人歴40年以上の五家宝職人が、宇治抹茶、もち米パフを水飴ときな粉を混ぜた生地で巻いた“むにゅっと”したきな粉の風味がやさしいお菓子です。香ばしい黄粉の風味が特徴で一つ一つ丁寧に手造りしています。隠し味に東京都産の塩を使っております。



<商品名>
ゴカボー（五家宝）アーモンド
<内容量> 12個 個包装
<賞味期限> 60日
<アレルギー> 大豆、アーモンド
<JANコード> 4961351 504950

きな粉好きにはたまらない、定番の五家宝です。東京で数名しかいない職人歴40年以上の五家宝職人が、もち米パフを水飴ときな粉を混ぜた生地で巻いた“むにゅっと”したきな粉の風味がやさしいお菓子です。香ばしい黄粉の風味が特徴で一つ一つ丁寧に手造りしています。隠し味に東京都産の塩を使っております。



<商品名>
ゴカボー（五家宝）アソート
<内容量> 12個 個包装
<賞味期限> 60日
<アレルギー> 大豆、アーモンド
<JANコード> 4961351 504974

東京で数名しかいない職人歴40年以上の五家宝職人が、もち米パフを水飴ときな粉を混ぜた生地で巻いた“むにゅっと”したきな粉の風味がやさしいお菓子です。香ばしい黄粉の風味が特徴で一つ一つ丁寧に手造りしています。きなこ、アーモンド、抹茶のアソートです。隠し味に東京都産の塩を使っております。

国産原材料にこだわった、 プレミアムタイプのゴカボー（五家宝）

商品サイズ	入り数	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量
単品	12個	75	75	155	108g
インナー	12p	246	356	128	1510g
アウター	72p	364	508	500	9960g

黒蜜をかけて食べる風味豊かな五家宝 「クロミツと五家宝」



<商品名>
クロミツと五家宝
<内容量> 五家宝6個 黒蜜×1 楊枝×1
<賞味期限> 90日
<アレルギー> 大豆
<JANコード> 4961351 505339

東京で数名しかいない職人歴40年以上の五家宝職人が、国産素材を生かしもち米パフを水飴ときな粉を混ぜた生地で作った手造り五家宝に黒蜜をかけて食べます。香ばしい黄粉の風味が特徴で一つ一つ丁寧に手造りしています。隠し味に東京都産の塩を使っております。

商品サイズ	入り数	幅(mm)	奥行(mm)	高さ(mm)	重量
単品	6個	100	60	60	82g
インナー	12p	246	356	128	1236g
アウター	72p	364	508	500	8316g