

創業1852年  
(嘉永5年)

Since 1852

かん みどころ にし やま  
**甘味処 西山**

Kanmidokoro Nishiyama



和菓子製造販売・喫茶  
Manufacturing and selling of  
Japanese sweet, Tearoom



## 餡づくりの様子

### View the Bean paste making process

西山の売りは、なんといっても「餡」と「アイスクリーム」です。餡づくりは、「あずき」を一粒一粒手作業で選別するところから始まります。そして、8時間ほどかけてじっくりと煮ていき、丁寧に仕上げていくことで、角のない、やさしくてまろやかな餡が出来上がるのです。また、アイスクリームも全て自家製です。ブランド等にとらわれず、店主自らの感性・感覚で厳選した材料を使った「こだわりの味」を是非ともご賞味ください。

Nishiyama mostly sells bean paste and ice-cream. Making bean paste begins with hand selecting each bean. Then slowly stewing them for 8 hours gives an aromatic bean paste. Our ice-cream is also homemade. Please do not be swayed by our brand, but come and try our "high quality flavor" resulting from our feeling, care and enthusiasm.



六代目 西山 隆夫

6th Generation Takao Nishiyama

## 事業所PRポイント

初代の庄屋(西山)武兵衛が雑穀商を始めてから160余年が経ちました。良い原料を見極め丁寧に扱うという創業時からの精神(こころ)を代々受け継ぎ、大切にしています。店頭には、自分で納得がいくものしか出しません。一方で、和洋の境界を飛び越えた新しい甘味の形も追求しています。西山で、浅草らしいおもてなしと厳選素材を使用したこだわりの味をお楽しみください。

160 years have passed since the village headman Buhe-e (Nishiyama) started a general store. We maintain and protect the high standard of raw materials that has been expected since our foundation. Our store front reflects our values. On the other hand, we also provide new flavors that exceed the boundary between East and West. Please enjoy the flavor born from the fine ingredients at Nishiyama as expected from a store in Asakusa.

## 甘味処 西山

〒111-0034 台東区雷門2-19-10  
営業時間: 10時~19時 定休日: 水曜日  
☎03-5830-3145 URL: <https://www.asakusa-nishiyama.com/>

【アクセス】  
東京メトロ銀座線浅草駅2番出口正面

## Kanmidokoro Nishiyama

〒111-0034 2-19-10, Kaminarimon, Taito City  
Hours: 10:00-19:00 Holiday: Wed  
☎03-5830-3145 URL: <https://www.asakusa-nishiyama.com/>

[access]  
In front of Tokyo Metro Ginza Line, Asakusa Station Exit 2

