

旧川上家住宅（江口团子摄田屋店）

为了保留摄田屋地区的部分珍贵历史，2022年将旧川上家住宅改成长冈热门点心店“江口团子”的分店。川上家住宅是越之紫创业家族的旧宅邸，该家族自1831年以来一直在摄田屋地区酿造酱油。



这座宅邸最初于1916年建在越之紫酱油酿造厂的公共用地上。虽在2004年的中越地震中遭受损坏，但已使用原有宅邸的材料重建了一部分。为了招待客人及工作伙伴，最初的宅邸采用了低调风格的设计与结构。建筑中使用昂贵的榉木，内部朝向枯山水庭院。在现在是店铺咖啡厅的接待区内，设有一个壁龛，装饰着精选的美术品。

为了改建成江口团子摄田屋店，旧宅邸进行了一系列翻修，包括将榻榻米铺换成坚固的木材、在壁龛处设置长椅、设置可欣赏庭院的座椅并设立制造点心的厨房。店内处处使用了衣柜、书桌、照明和大漆木钵等宅邸中曾有的各种备品。此外，还保留了原来宅邸的许多建筑特点，包括榉木材料的走廊和雕花格窗等。外观也保留了昔日宅邸的元素，例如硬山式屋顶入口顶点的“川上”二字的木雕装饰，以及为方便马车和人力车进出而建造的圆形石板路等。

江口团子摄田屋店

株式会社江口团子设立了摄田屋店，以将历史悠久的川上宅邸打造成市民和游客的热门之地。店内出售传统点心以及创意点心等各种点心，名产是深受当地喜爱的竹叶团子，这是一种在蒸熟的艾草年糕中塞满甘甜的红豆馅，再用竹叶包起的点心。



摄田屋店致力于推广当地企业生产的发酵、酿造原料。使用作为该地区名产的日本酒、藏红花酒、酱油、味噌和酒糟制成的点心，包括御手洗团子（在甜酱油汁中浸泡过的竹签串米粉团子）、包子（甘甜醇厚的红豆馅面包）和铜锣烧（在松软的海绵蛋糕之间夹着甜豆沙）等。在咖啡区，除了基本菜品外，还提供用酒糟当作肥料栽种的茶、用米曲腌制的渍物、冰淇淋及各种时令甜点等。

营业时间：上午9点30分～下午6点

咖啡厅营业时间：上午10点～下午6点（最后点餐时间为下午5点）

休息日：星期二