

あじわい

お菓子のキーワード
特集「あんこ 大好き!」

全国銘菓 広報誌
2022
New Year
No.213

新春



26	24	23	18	14	4	2	Contents
----	----	----	----	----	---	---	----------

目次

Nipponの歳時記④ 人生の節目

人生の節目に菓子が寄り添う 板橋春夫

お菓子のキーワード ⑧6

あんこ大好き!

菓子街道を歩く ⑧6

岡崎 家康生誕の地で二四〇年 備前屋

和菓子探検(新連載)

百年前の千支菓子作りの舞台裏 虎屋文庫

子どもは歌う ⑫

あじわい NEWS

「全国銘菓」加盟店一覧



令和四年度

千支羊羹寅寅

竹林にたたずむ虎を

煉羊羹に錦玉羹と上南羹を

合わせて意匠しました。



御菓子所 創業380年
② 両口屋是清
名古屋市中区丸の内三丁目14-23
0120-052-062

公式オンライン
サイト



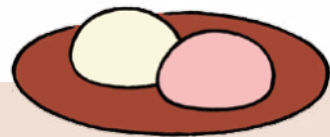
板橋春夫

人生の節目に 菓子が寄り添う

人の一生には、さまざまな節目があります。和菓子は、誕生、七五三、成人式、結婚式、長寿祝いなどの祝い事と共にあり、葬儀や法要などの不祝儀にも用いられています。

1月の祝日「成人の日」を中心に開催される成人式の式典では、礼装した若者たちの晴々しい笑顔が見られます。成人の内祝いには、お世話になった人たちへの感謝を込めた紅白饅頭など縁起の良い意匠の和菓子が使われます。

そして人生の大きな節目と言えば、結婚式でしょうか。多くの人に祝福され、新郎新婦が新しい人生を歩み出す儀式ですが、双方の親族などが立ち会って縁を結ぶ行事でもあります。吉祥色の餡を包んだ小饅頭を入れた大きな饅頭「蓬菜山（蓬が嶋）」や、鶴亀、松竹梅などの菓子が慶事を寿ぎます。



一方、親しい人と現世での縁を切る人生の節目もあります。葬儀で使われるのは黄白や青白の饅頭。シノブヒバの焼き印を押した「しのぶ饅頭」を使う地方もあります。こうした不祝儀の饅頭は大きいのが特徴で、分け合っていたきま。悲しみを分かち合い、故人が結んでくれた縁を共に感謝する——饅頭を分け合う意味は、そこにあるのです。

万物は無数のめぐりあいや結びつきによって形成されています。私たちは縁で結ばれ、時に縁が離れたりしながら生きています。このような縁によって万物が生じ起ることを「縁起」といいます。

人生は、縁起の連続といえます。私たちの人生は、誰かの人生にしっかりとつながっています。その連鎖が、人生を豊かに、素敵にしているのです。そうした人生の節目に、いつも和菓子が寄り添っています。



板橋春夫（いたばし はるお）

民俗学者。日本工業大学建築学部教授、慶應義塾大学大学院非常勤講師。博士（文学）、博士（歴史民俗資料学）。『いのち』をキーワードに誕生と死について調査研究を進めている。

illustration by 小幡彩貴

あんこ大好き！

どら焼きに最中、餅菓子にお饅頭……
「あんこ」を使ったお菓子、
おいしいですね。
店が違えば、あんこも違う。
なかなか奥が深いのです。
「あんこ」の世界へ、ようこそ。



どら焼山（栗粒あん・小倉あん）

甘さ控えめの栗粒餡を
ふんわり、しっとりとした皮ではさみました。
発売当初「ありそうでなかった」と評判になった絶妙なバランスです。
十勝産の小豆で作る自家製小倉餡の「どら焼山」も新登場。
2つのおいしさをお楽しみください。

竹風堂（長野県・小布施町）

どらやき

当店の餡は、さっぱりした甘
味と豊かな豆の香りが特徴
です。手間をかけて均一に
豆を煮たあと、砂糖を加え
てさらに火を入れることで、
艶となめらかさが備わります。
餡は、うさぎやの要。き
め細かで香ばしい皮の間に、
たっぷりはさんでいます。

うさぎや（東京都・台東区）



ゆずどら

伝来の技で一枚一枚手焼きした皮で
爽やかな風味の柚子餡をはさんだどら焼きです。
自慢の柚子餡は、菓子職人が自ら育てた
子どもの頭ほどもある大きな獅子ユズと白餡を合わせて
じっくり丁寧に炊き上げています。

三友堂（香川県・高松市）





どらやき

丹精込めて炊き上げた大納言小豆の粒餡は、しっとりとした味わい。ふんわりと焼き上げた生地には、飾らぬ美しさがあります。おやつにもご進物にも選ばれている当店のベストセラー。深い味わいで、ご好評をいただいております。

金城堂（宮崎県・宮崎市）



夢香山

名品・能登大納言小豆の粒餡と日本海の粗塩が醸し出す豊かな風味をお楽しみください。ふっくらと焼き上げた皮に。当店の家紋である蛇玉の焼印をあしらっております。加賀藩御用菓子司 森八（石川県・金沢市）

あんこのはなし

「餡」とは？

和菓子の世界で「餡」と言えば、小豆や白小豆、白いんげん豆（手亡や大福豆など）、えんどう豆などの豆類、あるいは栗や芋などを茹で、砂糖を加えて煮、煉って作るものをさします。

「餡」は和菓子屋の顔

一口に「小豆の粒餡」と言っても、店によって材料や作り方のこだわりがあるので、味も見た目も違います。また、菓子によっても、それぞれに合う餡が考案され、作られています。

いろいろな「餡」

最もポピュラーな餡は、小豆から作られる粒餡（小倉餡）と漉し餡でしょう。最中の餡は、小豆餡に水餡を加えて作られます。一方、白小豆や白いんげん豆から作られるのが白餡です。色をつけやすいので上生菓子に用いられるほか、黄身餡や抹茶餡など様々なバリエーションが白餡から生まれます。



「餡」を販売している和菓子屋さんもあります。HPで探してみてください。左は「あんペースト」（とらや）、右はフランスパンに塗った「薄墨の餡」（薄墨羊羹）。

今春の「全国銘菓展」で「あんこ」量り売り、「あんこ」食べ比べ！

2022年2月22日～28日に日本橋三越本店で開かれる「全国銘菓展」で、名店の「あんこ」の量り売りや「あんこ」の食べ比べができるイートインが登場します。「あんこ」ファンは要チェック！

羽二重どら焼

北海道産小豆を使った粒餡と羽二重餅をふっくら焼き上げた生地ではさみました。舌の上に羽二重餅の感触がやさしく残る、特別などら焼き。長く愛され続けている、当店の隠れた名品です。羽二重餅總本舗 松岡軒（福井県・福井市）





きんつば an フィーユ
(ラムレーズン・シヨコラカaramel・クリイモ)
 名菓「高砂きんつば」と同じ小豆を使用した餡と
 ラムレーズン(写真)、シヨコラカaramel、クリイモのクリームを
 発酵バターが香るサクサクのパイでサンドしました。
 3つの素材が新しいおいしさを生み出した和洋折衷のパイ菓子です。
 本高砂屋(兵庫県・神戸市)



しもしお 霜塩小餅
 当店謹製のなめらかな口あたりの「あんこ餅」に、
 繊細でやわらかな「霜塩」を添えました。
 霜塩が引き立てる、餡の上品な甘味と香りをお楽しみください。
 仙台市内の2店限定の販売です。
 仙台にお越しの際は、ぜひお立ち寄りください。
 九重本舗 玉澤(宮城県・仙台市)



赤福餅
 300年余り前の宝永4年(1707)に誕生した赤福餅。
 伊勢神宮の神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどり、
 餡につけた三筋の形は清らかな川の流れを、
 白いお餅は川底の小石を表しています。
 赤福(三重県・伊勢市)



ノースマン (かぼちゃ)
 北海道産のかぼちゃに白餡を加えた特製の餡を
 100層以上に折り重ねたノースマン特製のパイ生地で包み、
 しっとりとした口当たり仕上げました。
 かぼちゃの優しい甘みが広がる
 大地の恵みたっぷりのノースマンです。
 札幌千秋庵(北海道・札幌市)



娘^{にやにあ}娘^{にやにあ}万頭

口溶けなめらかな自家製の漉し餡を黒糖と地産味噌のはのかな香りが調和した薄皮で包み、やわらかく蒸し上げた加賀名物の饅頭です。「娘娘」とは、女の子を表す加賀言葉。ほのぼのと懐かしい味わいに心も和みます。
山中石川屋（石川県・加賀市）



柏屋^{かしや}薄皮饅頭（宇治抹茶）

創業168年目に誕生した、新しい薄皮饅頭です。上品な抹茶の味わいを追求して辿りついたのが、京都の宇治抹茶。その美しい色と、ふくよかな香りを活かして点てたばかりの薄茶を思わせる瑞々しい味わいに仕上げました。
柏屋（福島県・郡山市）

わかさいも

北海道民のソウルスイーツ「わかさいも」。洞爺湖産の大福豆を使った白餡に北海道産のきざみ昆布を入れ卵醬油を塗って焼き上げています。昭和5年の創業からの看板商品、サツマイモの採れない地に生まれた、芋よりも芋らしい土産菓子です。わかさいも本舗（北海道・洞爺湖町）



紡^{つむ}ぎ詩^{うた}（ピスタチオ）

ピスタチオのペーストと優しい甘さの白餡を合わせた餡を生地に包んで焼き上げ、砕いたピスタチオをまぶした香り高い焼菓子です。愛らしい姿は、京都の西陣織にちなんで「まゆ」のかたち。「紡ぎ詩 きざみ栗入こしあん」との2種類があります。
鶴屋吉信（京都市・上京区）





まんじ 中（桜）

小豆の粒を散らした手亡豆の白餡をはさんだ代表銘菓
「中（中）」にひと工夫。皮に桜葉を入れ、やわらかな桜色に染めました。
桜葉の風味と塩味がほんのり感じられる、独特のおいしさ。
桜の城下町・弘前のお土産としてご好評をいただいております。
2月下旬から夏にかけての季節限定商品です。

開雲堂（青森県・弘前市）

囲碁よろしく

宮城県出身の囲碁棋士・二力遼九段のご活躍と囲碁の普及を祈念して
モナカを碁石になぞらえました。
黒いモナカには、ゴマの香りと風味を残した舌触りよいゴマ餡を、
白いモナカには、あっさりとした甘さのなかに
上品な味わいを引き出した白餡をはさんでいます。
白松がモナカ本舗（宮城県・仙台市）



名物みむろ

三輪明神大神神社のおみわの御神体である山の名を菓銘に
7代・170余年にわたって受け継いできた最中です。
独特の餡は漉し餡に別炊きの粒餡を混ぜて炊き上げる鹿の子餡。
小豆の風味や香りと
最中皮の糯米の香ばしさとの調和をお楽しみください。
白玉屋榮壽（奈良県・桜井市）



御守最中

明治10年（1877）の創業当初から作り続けている看板商品です。
良質のもち米を使った最中種（皮）に、
十勝産えりも小豆を丁寧に練り上げた粒餡を詰めました。
餡には寒天を入れ、艶やかでしっとりとした
上品な味わいに仕上げています。大小の2種類がございます。

三原堂本店（東京都・中央区）

岡崎

家康生誕の地で二四〇年 備前屋



家康公の生まれ故郷

岡崎の旅は、名鉄東岡崎駅から始まった。昭和レトロな風情の駅舎と、駅からつながるデッキに建つ徳川家康の騎馬像、さらに真新しい複合施設「オトリバーサイドテラス」が岡崎という町の現在、過去、未来を一気に見せてくれる。

岡崎は、徳川家康の生誕の地だ。悠々と流れる乙川沿いの遊歩道を西に歩けば、まもなく家康が生を受けた岡崎城が見えてくる。三層五重の天守閣は1959年の復元で、5階の展望台からは岡崎市内が一望。一帯は岡崎公園として整備され、春には多くの花

見客で賑わう桜の名所だ。

城郭の北には、旧東海道が東西に走っている。岡崎は徳川の譜代大名が治める城下町として発展すると同時に、東海道五十三次のなかでも屈指の規模を誇る宿場町として繁栄した。そこで、街道の道筋を「二十七曲り」も屈折させて城下を通過させ、城の防御を固めると同時に、旅人を立ち止まらせる工夫をして経済効果を生み出した。

240年前、その岡崎宿の真ん中、伝馬町の本陣近くに暖簾を揚げた菓子屋「備前屋」が、時を越えて今も繁盛を続けている。9代目当主、中野邦夫さんを訪ねた。

看板商品は「あわ雪」

岡崎は40万近い人口を抱えながら、とても落ち着いた雰囲気のところですね。

中野「山も川もすぐ近くにありますし、神社仏閣も人口比で奈良や京都に次ぐ数があります。一方で、大都市・名古屋にもほど良い距離ですから、とても暮らしやすい町ですよ」

その町の真ん中に、江戸時代に創業されたとか。

「天明2年（1782）に、初代の備前屋藤右衛門が間口5間（約9m）の店を構えたのが始まりです。当時の場所は、今の本店から少し西に行った、通りの向かい側でした。本陣の御用もたまわる格式の高い店だったようです。」

江戸期にどんな菓子を作っていたかは、戦災で資料を焼失したためよくわかっていま



備前屋の看板商品「あわ雪」。

徳川家康は、1542年に岡崎城内で生まれた。少年期は織田・今川氏の人質となり他国で過ごしたが、19歳の時に今川氏が敗れると、ここを拠点に天下統一の基盤を固めていった。天守の前に、家康の「遺訓碑」が建つ。

せんが、明治の初めに生まれた銘菓が今も続いています」

代表銘菓の「あわ雪」です。

「江戸時代、岡崎宿に『淡雪豆腐』という名物があったのですが、これを出していた茶屋が明治維新後、街道を行き来する人が減って店を閉じました。それを惜しんだうちの3代目が、岡崎名物を菓子の形で残せないかと創作したのが『あわ雪』です。メレンゲを寒天で固めた菓子で、繊細な口溶けとやさしい甘さが特長です」

まさにロングセラー商品。「はい。間違いなく、備前屋の看板商品です」

大人気「手風琴のしらべ」

「ただ、一番の人気商品はと言うと『手風琴のしらべ』です。114層のパイ生地で漉



「岡崎」散歩

家康公生誕の地である岡崎城の城跡一帯が、岡崎公園として整備されている。園内には復興された天守閣のほか、「東照公産湯の井戸」や歴史資料館「三河武士のやかた家康館」など、偉大な天下人の足跡が点在する。

町歩きには城下を通る旧東海道の「二十七曲り」散策がおすすめ。曲がり角ごとに「金のわらじ」をのせた道標やモニュメントが置かれている。城の西側には、岡崎の食文化を代表する八丁味噌の老舗2軒が並び立ち、今も江戸時代初期から伝わる製法で味噌づくりを続けている。



左上：名鉄東岡崎駅ペDESTリアンデッキ上に建つ徳川家康公の騎馬像。台座も含めた全高9.5mは、日本最大級。(写真提供：岡崎市)

右上：旧東海道岡崎宿は「二十七曲り」。道標やモニュメントをたどりながら楽しく町散歩。

左：八丁味噌の老舗「カクキュー」の味噌蔵。予約制で見学もできる。(写真提供：岡崎市)



2020年11月にオープンした直営の岡崎南店。(写真・齋部 功)



新登場の「八丁すいととぼてと」。



一番人気「手風琴のしらべ」。

〈備前屋の想い〉

「この町に

必要とされる

菓子屋でありたい」

中野邦夫



備前屋

愛知県岡崎市伝馬通2-17

☎ 0564(22)0234

けるのが何よりの喜びです。深夜、誰もいなくなった会社で菓子の説明文を書いたり、新製品のデザインを検討したり……。お客様の笑顔を想像しながら仕事をしている時間が至福のひとつです」

町に必要な菓子屋

—— コロナ禍が続いています。が、影響はいかがですか。

「お菓子は人と人との潤滑油になるものですが、人との接触が止められてしまったのですから、非常に厳しい状態が続いています。」

そんな中ですが、2020年秋に直営の路面店、岡崎南店を出しました。場所は市内の大規模な再開発地区の商業施設の一画です。

建築は国産材を生かした家屋や家具の製造で知られる飛騨のオークヴィレッジに

依頼しました。天井材はサワラ。柱は杉とヒノキ。看板も、入口に掲げたものは栗、店内ものはトチです。日本らしい清々しい佇まいで、いずれ本店の内装もこんな風にできたらと思っています」

—— 未来の備前屋も楽しみです。

「やはり製菓現場の経験を積んだ弟が専務として支えてくれていますし、息子も頑張っています。」

創業から現在まで、経営危機は何度もあったはずですが、今に続いているのは備前屋がこの町に必要とされているからなのでしょう。

岡崎人の気質は質実剛健。素朴で誠実、飾り気はないが内面は充実している。そんな人々に喜んでもらえる菓子を、これからも切磋琢磨しながら作り続けたいと思っています」

し餡を包んだ焼菓子で、店頭には並ぶ30種類ほどの菓子の売上の4割を占めています。

父の代に発売したのですが、40年以上にわたり、細やかな改良を加え続けています。バターを欧州産の発酵バターに変えるなどの大きな変更も、10年に1度くらいはしてきたのでしょうか」

—— だからこそ、時代を超えて愛されてきたと。

「はい。伝統の菓子の改良も新製品の開発も、私は企画から味づくり、デザインや菓子の銘などを決める各段階で社内の意見を聞いて回るようにしています。アルバイト学生から超ベテラン社員まで、どの年齢層の意見を重視するかで悩みますが、ヒットする製品は意外と意見がばらつかないものです。」

老舗の看板を掲げている以

上、多くの人に愛されるロングラン製品を出していきたいと思っています。『あわ雪』もまもなく、まったく新しいアレンジ商品をお披露目する予定です」

菓子作りの経験を力に

—— 中野さんも菓子作りをされるのですか？

「私は高校を卒業したあと、東京の日本菓子専門学校で2年間学び、さらに助手として学校に残って研鑽を積んでから備前屋に入りました。その後、菓子製造技能士1級も取得していますので、一応、菓子が作れます(笑)。ですから、試作にも立ち会って、職人と意見を交わしています。」

菓子屋は最終消費者に近い仕事ですから、時には厳しいご意見もいただきますが、おしいかったよと言っていたただ

百年前の 千支菓子作りの舞台裏

虎屋文庫

年末から年始にかけて店頭に並ぶ個性豊かな千支の生菓子。いまでは多くの店が取り扱っていますが、大々的に売り出されるようになったのは、実は近代以降のこと^(※1)。明治時代初期、宮中の歌会始の勅題^{ちよくだい}（現「お題」）を題材にした菓子を京都の菓子店が創始、やがて千支の菓子とともに新年に売り出すようになったものが広まったといわれます。新しい年の顔となる菓子を考案するのですからどの店も力が入りますが、兎や羊など可愛らしい動物はともかく、蛇や猪、空想上の生き物である龍をおいしそうに仕立てるのは知恵のいるところです。

現在、製菓の専門誌に写真入りで菓子の作例が掲載されていますが、そうした取り組みは明治時代からありました。

今回は百年ほど前の大正時代、寅年に向けて発行された図案集『勅題千支新年菓帖』二冊を見てみましょう^(※2)。大正三年（一九一四）用には、虎の図案が四十点以上掲載されています。「春夢」のように写実的に動物をかたどる以外に、虎杖や虎耳草（ユキノシタの別名）といった植物の意匠、大福帳形の蒸菓子に「初寅」^{とら}、小判形の落雁で「虎の子」の菓銘を付けたものなど、連想ゲームのようなアイデア勝負の菓子が見えます。



『勅題千支新年菓帖』
巻十三（1913）



『勅題千支新年菓帖』
巻二十五（1925）

それぞれ勅題と寅年にちなんだ凝った装丁になっている。

町の菓子店の主人が図案集を手には、新年の看板商品をあれこれかと悩みながら選ぶさまが想像されます。菓子店向けの本なので、「蒸菓子」「煎餅」などの製法名が記されているのみで、作り方や材料は書かれていません。そのため、実際、どのような菓子になったのかはわかりませんが、各店が創意工夫し、素敵な菓子に仕上げたことでしょう。



右上より時計回りに、
羅漢、雌雄、虎磔、まむき、寅字落雁、平安將軍



春夢

虎の子

虎杖

初寅

「初寅」に大福帳（商家で売買の勘定を記入した帳面）を新調すると商売が繁盛するといわれた。

着眼の意外性で楽しませる一方、有職故実や故事に基づいた格調高い菓子も。矢の刺さった岩をかたどった「臥虎石」は、草原の石を虎としたい込み、矢を射ると、石に矢が立ったという中国の故事にちなんだ意匠です。一心を込めて事を行えばかならず成就することのたとえで、「一念巖をも通す」の語もあり、年頭にふさわしい菓子といえます。

大正十五年用には、縁高折の図案が掲載されており、当時の需要の多さを実感できます。「真達羅」のような伝統的な三ツ盛に対して、「山の君」には「洋菓」と書かれているので、デコレーションケーキなのかもしれません。

大正三年用に比べ、虎の姿は抽象化されたものが多く、可愛らしい感じも。しかし、「電目」「神虎」のように立派な菓銘が付いており、そのギャップが面白いですね。

令和四年にも、いろいろな虎の菓子が販売されます。現代の職人がどのように題材を捉え、表現するか、ご注目いただけたらと思います。

今年の干支は「壬寅」。生命力にあふれた、成長の年といわれます。読者の皆様にとりまして、ますます良い年となりますようお願いしております。

所加奈代（虎屋文庫研究員）

*1 江戸時代の史料にも、兎や鶴亀ほか動物意匠の菓子は見られるものの、主に吉祥としての題材であり、干支を意識したものではない。

*2 『勅題干支新年菓帖』は、明治三十四年（一九〇一）に創刊。翌年の寅年向けの内容だった。以降、四十年にわたり刊行。戦中の中断を経て、昭和三十年（一九五五）に復刊し、数年間、発行された。

今号より、関連の錦絵や史料、菓子の画像などをまじえて和菓子のこぼれ話をご紹介します。



虎尾
夏の草、虎尾草をかたどっている。



電目



神虎



負嶮

虎が山の一角に立て籠もり威勢をはるという意味。



真達羅

右下はこの年の十干(じっかん)「丙」(ひのえ)の文字。



山の君



臥虎石
矢は楊枝を使うとある。



タイガー煎餅
横文字のものも。

虎屋文庫のご紹介

昭和48年(1973)に創設された、株式会社虎屋の資料室。虎屋歴代の古文書や古器物を収蔵するほか、和菓子に関する資料収集、調査研究を行い、機関誌『和菓子』の発行や展示の開催を通して、和菓子情報を発信しています。資料の閲覧機能はありませんが、お客様からのご質問にはできるだけお応えしています。HPで歴史上の人物と和菓子のコラムを連載中。

【お問い合わせ】

TEL: 03-3408-2402

FAX: 03-3408-4561

MAIL: bunko@toraya-group.co.jp

<https://www.toraya-group.co.jp/>

台どころのなべ

二へいしおり 小学2年生

ぐつぐつ
いいにおいがしてきた
これは、カレーだ

ぐつぐつ
音がしている
これは、おでんだ。

なべは、はたらきものだ。
なべのおかげで
おいしいりょうりが
食べられる。

なべさん
ありがとう。

『こどもの夢の青い窓』（発行・柏屋）

571号より



illustration by 桑原紗織

つくる心、つむむ心

倉田包装 株式会社

東京都台東区駒形1-2-5

☎03-3843-5531

和洋スイーツパッケージの総合メーカー

株式会社 東光

東京都品川区東中延1-5-7

☎03-3782-5500

夢ふくらむおいしさの世界へ。乳製品なら

中沢乳業 株式会社

東京都港区新橋2-4-7

☎03-3503-7201

新時代の省力化に貢献する

株式会社 光機械製作所

東京都大田区京浜島2-11-6

☎03-3790-3411

WAKONAは“日の本”の米粉です

日の本穀粉 株式会社

栃木県小山市若木町3-2-15

☎0285-22-1157

より良い「本物」の原料をお届けします

株式会社 美濃与

京都市西京区山田畑田町13-5

☎075-392-6349

おいしさをつくる食品機械のパイオニア

レオン自動機 株式会社

栃木県宇都宮市野沢町2-3

☎028-665-1111

製菓・製パン用ミキサーなら

株式会社 愛工舎製作所

埼玉県戸田市下戸田2-23-1

☎048-441-3366

文化の香るパッケージづくり

ANZEN・PAX 株式会社

東京都港区赤坂2-19-4 4F

☎03-3585-0051

洋菓子材料の総合商社

池伝 株式会社

東京都港区新橋2-12-5

☎03-3503-0531

寒天の常識をくつがえす新しい寒天・超高粘弾性寒天「大和」

伊那食品工業 株式会社

長野県伊那市西春近5074

☎0265-78-1121

伝統と芸術の和菓子創りに、最高級の白双糖を

岡常商事 株式会社

東京都中央区日本橋本町3-1-8

☎03-3241-3241

あん・甘納豆をつくる機械と設備

株式会社 カジワラ

東京都台東区松が谷2-13-13

☎03-3842-6611

商品をイメージアップする

株式会社 川島製作所

埼玉県草加市谷塚上町434

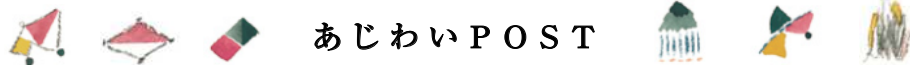
☎0489-27-7111（本社営業部）

CAN&BOX 缶は地球にやさしい

金方堂松本工業 株式会社

東京都台東区東上野1-28-12

☎03-3831-1191



あじわい POST

◆今年も楽しみ 「全国銘菓展」

毎春、日本橋三越で開かれる「全国銘菓展」を楽しみに通うファンです。昨春はコロナ禍で出店がいつもより少なかったのが残念でしたが、清月堂本店さんの生菓子「春のアマビエ様」の意匠がすばらしく、青とオレンジの2色を購入して、イタリアに暮らす親友に写メしました。しかも、とてもおいしかったので、翌日も買いに行きました。

◆ホームシックの薬
コロナ禍で新潟の実家に帰省できず、一人暮らしの身としては寂しい日々が続いています。時折、実家の母から「何か食べたいものはある？」とメールが来ます。そこで季節ごとに、新潟市内にある大阪屋さんの「流れ梅」や「万代太鼓」「茶豆饅頭」「雪ふる雪ふる」などをリクエストします。まだまだ遠出はできそうにありませんが、ホームシックを癒してくれる、母と大阪屋さんに感謝です。

◆故郷の祭りの思い出
お店を新しくされた金城堂さんで買い物をした娘が、『あじわい』春号をいただいていた。ページをめくっていると「六本舗さんの「富久椿」が目にとまりました。私の生まれ故郷、松山の伊豫豆比古命神社、通称「お椿さん」のお祭りをモチーフにしたお菓子です。伊予鉄道に乗ってお参りにいった中学生の頃をなつかしく思い出しました。一生の思い出です。

お便り募集しています



《宛先》
〒100-0073
東京都港区三田二丁目
七-1-20002
株式会社インタレスト
『あじわい』編集室

お菓子のお取り寄せや贈り物の話をお送りください。掲載させていただいた方には、全国銘菓加盟店のお菓子をプレゼントいたします。

あじわい NEWS

石村萬盛堂 本店リニューアルOPEN

博多祇園山笠の廻り止（決勝点）に位置する石村萬盛堂の本店が、リニューアルオープンしました。入口には、博多の名刹・聖福寺の住職をつとめた江戸の禅僧・仙厓さんが描いた絵を染め抜いた大きな暖簾。店内で目を引くガラス張りの塔にも、店の歴史とともに博多の文化を伝える品々が並べられて、街と店との強い絆を感じさせます。「鶴乃子」など定番のお菓子はもちろん、本店内の工房で作る限定スイーツも大人気。新しくもなつかしい博多の賑わいをお楽しみください。



博多っ子に愛されて115年。

(写真・鳥村銅一)

SHOP

石村萬盛堂本店

住所：福岡県福岡市博多区須崎町2-1

営業：10時～19時（第3水曜休）

☎ 092 (291) 1592

<https://www.ishimura.co.jp/>

作りたてをいただく

「つるのこのこ」。

ふわふわ、

ぶるんぶるんの新食感！



新発売の「祝うてサンド」。

博多独特の手締め

“博多手一本”から創案した。

和菓子のお取り寄せは、 『あじわい』ホームページから！

日本を代表する和菓子店「全国銘菓」82軒へワンクリックでお買い物に行けるサイトです。年末年始の贈り物やお土産、そして今年1年がんばった自分へのご褒美も。たくさん、ゆっくり選んじやいましょう。

【あじわいHP】 <https://www.ajiwai.or.jp/>



2022年2月22日(火)～28日(月)

第76回「全国銘菓展」 「全国銘菓展×ねこ」をテーマに開催します。

●日本橋三越本店 本館7階／催物会場



極上羊羹 栗羊羹／なごみの米屋



いわや 岩谷堂羊羹 大型 くり金印(赤餡・白餡)／回進堂



札幌タイムズスクエア／三八 菓か舎

赤坂青野

●赤坂もち

〒107-0052 東京都港区赤坂7-11-9
☎ 03-3585-0002 ●https://akasaka-aono.com/

とらや

●羊羹 ●和生菓子

〒107-8401 東京都港区赤坂4-9-22
☎ 03-3408-4121 (代) ●https://www.toraya-group.co.jp/

うさぎや

●喜作最中 ●どらやき

〒110-0005 東京都台東区上野1-10-10
☎ 03-3831-6195 ●http://www.ueno-usagiya.jp/

関東

龜屋

●初雁焼

〒350-0065 埼玉県川越市仲町4-3
☎ 0120-222-051 ●https://www.koedo-kameya.com/

三枿屋總本店

●麦落雁

〒374-0024 群馬県館林市本町1-3-12
☎ 0276-72-3333 ●http://www.mimasuyahonten.com/

なごみの米屋

●成田銘菓 栗羊羹

〒286-0032 千葉県成田市上町500
☎ 0120-482-074 ●https://www.nagomi-yoneya.co.jp/

房洋堂

●花菜っ娘 ●落花生どら焼

〒294-0043 千葉県館山市安布里780
☎ 0470-23-5111 ●http://www.boyodo.co.jp/

豊島屋

●鳩サブレ

〒248-0006 神奈川県鎌倉市小町2-11-19
☎ 0467-25-0810 ●https://www.hato.co.jp/

九重本舗 玉澤

●九重

〒982-0003 宮城県仙台市太白区郡山4-2-1
☎ 022-246-3211 ●https://www.tamazawa.jp/

白松がモナカ本舗

●白松がモナカ

〒980-0804 宮城県仙台市青葉区大町2-8-23
☎ 0120-008-940 ●https://monaka.jp/

かおる堂

●秋田銘菓 炬燵た

〒010-0941 秋田県秋田市川尻町大川反170-82
☎ 018-864-4500 ●http://www.kaorudo.jp/

柏屋

●柏屋薄皮饅頭

〒963-8071 福島県郡山市富久山町久保田字宮田127-5
☎ 024-956-5511 ●https://www.usukawa.co.jp/

回進堂

●岩谷堂羊羹

〒023-1131 岩手県奥州市江刺愛宕字力石211
☎ 0197-35-2636 ●https://www.kaishindo.jp/

東京

榮太樓總本舗

●榮太樓餡

〒103-0027 東京都中央区日本橋1-2-5
☎ 0120-284-806 ●https://www.eitaro.com/

三原堂本店

●御守最中

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町1-14-10
☎ 03-3666-3333 ●http://www.miharado-honten.co.jp/

清月堂本店

●おとし文 ●あいさつ最中

〒104-0061 東京都中央区銀座7-16-15
☎ 03-3541-5588 ●https://www.seigetsudo-honten.co.jp/

北海道

札幌 千秋庵

●山親爺 ●ノースマン

〒060-0063 北海道札幌市中央区南3条西3丁目13-2
☎ 0120-378-082 ●https://senshuan.co.jp/

三八 菓か舎

●札幌タイムズスクエア

〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西12丁目322
☎ 011-271-1138 ●http://www.kakasha.com/

五勝手屋本舗

●五勝手屋羊羹

〒043-0043 北海道釧路市江差町本町38
☎ 0139-52-0022 ●http://www.gokatteya.co.jp/

わかさいも本舗

●わかさいも

〒049-5721 北海道虻田郡洞爺湖町 洞爺湖温泉108
☎ 0120-211-850 ●https://www.wakasaimo.com/

六花亭

●マルセイバターサンド

〒080-2496 北海道帯広市西24条北1丁目3-19
☎ 0120-012-666 ●https://www.rokkatei.co.jp/

東北

乃し梅本舗 佐藤屋

●乃し梅 ●まゆはき

〒990-0031 山形県山形市十日町3-10-36
☎ 0120-013-108 ●https://satoya-matsubei.com/

開雲堂

●朧最中 ●干乃梅

〒036-8182 青森県弘前市土手町83
☎ 0172-32-2354
●https://www.facebook.com/開雲堂-269871630566957/

銘菓 全国
Zenkoku
meika

加盟店一覧

「全国銘菓」とは

全国銘菓(全国銘産菓子工業協同組合)は、原則として三代もしくは創業六十年以上の歴史をもち、志の高い経営理念を保持しながらそれぞれの地域で認められている菓子店の集まりです。

ホームページも
ぜひご覧ください。

各店のホームページとも
リンクしています。

お取り寄せも！



<https://www.ajiwai.or.jp/>



福引せんべい(1月中旬～2月3日販売)／平治煎餅本店



青柳ういろう／青柳総本家



栗鹿ノ子羊羹／小布施堂



銘菓 月世界／月世界本舗

赤福

●赤福餅

〒516-0025 三重県伊勢市宇治中之切町26
☎0120-081-381 ●https://www.akafuku.co.jp/

平治煎餅本店

●平治煎餅

〒514-0027 三重県津市大門20-15
☎059-225-3212 ●http://www.heijisenbei.com/

深川屋 陸奥大塚

●銘菓 関の戸

〒519-1112 三重県亀山市関町中町387
☎0595-96-0008 ●http://www.sekinoto.com/

柳屋奉善

●おいのとも
●老伴

〒515-0083 三重県松阪市中町1877
☎0120-510-138 ●http://www.15.plala.or.jp/yh99/

京都

聖護院ハッ橋総本店

●つぶあん入り生ハッ橋[聖]

〒606-8392 京都市左京区聖護院山王町6
☎075-761-5151 ●https://shogoin.co.jp/

鶴屋吉信

●柚餅 ●京観世

〒602-8434 京都市上京区今出川通堀川西入ル(西陣船橋)
☎075-441-0105 ●https://www.tsuruyayoshinobu.jp/

井筒ハッ橋本舗

●なまハッ橋 ●歌舞伎銘菓夕霧

〒605-0079 京都市東山区川端通四条上ル 祇園・北座
☎0120-212-120 ●https://www.yatsuhashi.co.jp/

本家 尾張屋

●そば餅 ●蕎麦板

〒604-0841 京都市中京区車屋町通二条下ル
☎0120-173-446 ●https://honke-owariya.co.jp/

中部

両口屋是清

●旅まくら ●志なの路 ●よも山

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3-14-23
☎0120-052-062 ●https://www.ryoguchiya-korekiyo.co.jp/

きよめ餅総本家

●きよめ餅 ●藤団子

〒456-0031 愛知県名古屋市中区神宮3-7-21
☎052-681-6161 ●http://www.kiyome.net/

美濃忠

●上り羊羹

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内1-5-31
☎052-231-3904 ●https://minochu.jp/

青柳総本家

●青柳ういろう

〒463-8548 愛知県名古屋守山区瀬古1-919
☎0120-016-758 ●https://www.aoyagiuirou.co.jp/

備前屋

●あわ雪 ●八丁味噌煎餅

〒444-0038 愛知県岡崎市伝馬通2-17
☎0120-234-232 ●https://bizenya.co.jp/

御菓子つちや

●柿羊羹

〒503-0876 岐阜県大垣市俵町39
☎0120-78-5311 ●https://www.kakiyokan.com/

田中屋せんべい総本家

●みそ入大垣せんべい

〒503-0885 岐阜県大垣市本町2-16
☎0584-78-3583 ●http://www.tanakaya-senbei.jp/

玉井屋本舗

●やき鮎

〒500-8009 岐阜県岐阜市湊町42
☎0120-601-276 ●https://tamaiya-honpo.co/

●とこなつ

大野屋

〒933-0929 富山県高岡市木舟町12
☎0766-25-0215 ●http://www.ohno-ya.jp/

越乃雪本舗 大和屋

●越乃雪

〒940-0072 新潟県長岡市柳原町3-3
☎0258-35-3533
●https://www.koshinoyuki-yamatoya.co.jp/

大阪屋

●流れ梅 ●雪國

〒950-0105 新潟県新潟市江南区大淵1631-8
☎0120-211-435 ●https://www.niigata-osakaya.com/

竹風堂

●方寸 ●栗ようかん ●栗かの子 ●栗おこわ

〒381-0292 長野県上高井郡小布施町973
☎0120-079-210 ●https://chikufudo.com/

小布施堂

●栗鹿ノ子

〒381-0293 長野県上高井郡小布施町808
☎026-247-2027 ●https://obusedo.com/

桜井甘精堂

●純栗ようかん ●純栗かの子

〒381-0298 長野県上高井郡小布施町2460-1
☎0120-001-590 ●https://www.kanseido.co.jp/

みすゞ鉛本舗 飯島商店

●みすゞ鉛

〒386-0012 長野県上田市中央1-1-21
☎0120-511-346 ●https://www.misuzuame.com/

北陸
信越

菓子舗 間瀬

●伊豆乃踊子

〒413-0103 静岡県熱海市網代400-1
☎0120-048-144 ●https://www.mase-jp.com/

柴舟小出

●柴舟

〒921-8163 石川県金沢市横川7-2-4
☎076-241-3548 ●https://www.shibafunekoide.co.jp/

金沢 うら田

●銘菓 さいり川

〒921-8021 石川県金沢市御影町21-14
☎0120-43-1719 ●https://www.urata-k.co.jp/

加賀藩御用菓子司 森八

●長生殿

〒920-0912 石川県金沢市大手町10-15
☎076-262-6251 ●https://www.morihachi.co.jp/

圓八

●あんころ餅

〒924-0023 石川県白山市成町107
☎076-275-0018 ●http://www.enpachi.com/

山中石川屋

●娘娘万頭

〒922-0115 石川県加賀市山中温泉本町2丁目ナ24
☎0120-080-218 ●http://www.yamanakaishikawayaya.com/

羽二重餅総本舗 松岡軒

●羽二重餅

〒910-0006 福井県福井市中央3-5-19
☎0776-22-4400 ●http://www.habutae.com/

月世界本舗

●銘菓 月世界

〒930-8586 富山県富山市上本町8-6
☎076-421-2398 ●http://www.tukiseikai.co.jp/



かるかん
軽羹／かるかん元祖 明石屋



うめぼし
梅なし／西川屋老舗



かぶらむし(11月下旬～1月末販売)／風流堂



一口羊羹／御菓子司 鶴屋八幡

石村萬盛堂

●銘菓 鶴乃子

〒812-0028 福岡県福岡市博多区須崎町2-1
☎0120-222-541 ●https://www.ishimura.co.jp/

湖月堂

●栗饅頭

〒802-0031 福岡県北九州市小倉北区赤坂海岸3-2
☎0120-470-961 ●https://www.kogetsudo.com/

カステラ本家 福砂屋

●カステラ ●手づくり最中

〒850-0904 長崎県長崎市船大工町3-1
☎095-821-2938 ●https://www.fukusaya.co.jp/

菓秀苑 森長

●おこしとカステラ

〒854-0025 長崎県諫早市八坂町3-10
☎0120-21-2194 ●https://kashuen-moricho.co.jp/

金城堂

●つきいれ餅

〒880-0805 宮崎県宮崎市橘通東2-2-1
☎0985-24-4305 ●https://kinjyodo.com/

お菓子の香梅

●銘菓 誉の陣太鼓

〒862-0959 熊本県熊本市中央区白山1-6-31
☎096-371-5081 ●https://www.kobai.jp/

かるかん元祖 明石屋

●軽羹

〒892-0828 鹿児島県鹿児島市金生町4-16
☎099-226-0431 ●https://www.akashiya.co.jp/

小男鹿本舗 富士屋

●小男鹿

〒770-8063 徳島県徳島市南二軒屋町1-1-18
☎088-623-1118 ●http://www.saoshika.co.jp/

西川屋老舗

●ケンピ ●うめぼし

〒781-0806 高知県高知市知寄町1-7-2
☎088-882-1734 ●http://www.nishigawayo.co.jp/

三友堂

●木守

〒760-0040 香川県高松市片原町1-22
☎087-851-2258 ●https://www.sanyu-do.com/

九州

村岡総本舗

●小城羊羹

〒845-0001 佐賀県小城市小城町861
☎0120-358-057 ●https://www.muraoka-sohonpo.co.jp/

丸芳露本舗 北島

●丸芳露

〒840-0826 佐賀県佐賀市白山2-2-5
☎0120-264-161 ●https://shop.marubolo.com/

大原老舗

●大原松露饅頭

〒847-0047 佐賀県唐津市本町1513-17
☎0955-73-3181 ●https://www.oohara.co.jp/

中国

廣榮堂

●きびだんご

〒703-8245 岡山県岡山市中区藤原60
☎0120-104-937 ●https://koeido.co.jp/

つるだや

●三鈴峰 ●甘爐

〒683-0812 鳥取県米子市角盤町3-100
☎0859-32-3277 ●http://tsurudaya.jp/

風流堂

●山川

〒690-0021 鳥根県松江市矢田町250-50
☎0852-21-2344 ●https://www.furyudo.jp/

彩雲堂

●若草

〒690-0064 鳥根県松江市天神町124
☎0120-212-727 ●https://www.saiundo.co.jp/

山陰堂

●名菓 舌鼓

〒753-0086 山口県山口市市中町6-15
☎083-923-3110
●https://setouchifinder.com/ja/detail/25285/

四国

一六本舗

●一六タルト

〒791-1123 愛媛県松山市東方町甲1076-1
☎0120-1616-47 ●https://itm-gr.co.jp/ichiroku/

薄墨羊羹

●薄墨羊羹

〒791-1114 愛媛県松山市井門町1331-1
☎089-958-3355 ●http://www.usuzumi.co.jp/

総本家河道屋

●蕎麦ほうろ

〒604-8092 京都市中京区姉小路通御幸町西入ル
☎0120-221-497 ●http://www.kawamichiya.co.jp/

豆政

●夷川五色豆

〒604-0965 京都市中京区夷川通柳馬場西入ル
☎075-211-5211 ●https://www.mamemasa.co.jp/

近畿

御菓子司 鶴屋八幡

●和菓子

〒541-0042 大阪府大阪市中央区今橋4-4-9
☎06-6203-7281 ●https://www.tsuruyahachiman.co.jp/

白玉屋榮壽

●名物みむろ

〒633-0001 奈良県桜井市三輪497(三輪明神大鳥居前)
☎0744-43-3668 ●https://www.begin.or.jp/mimuro/

本家菊屋

●御城之口餅

〒639-1134 奈良県大和郡山市柳1-11
☎0743-52-0035 ●https://kikuya.co.jp/

本高砂屋

●エコレセ ●高砂きんつば

〒658-0033 兵庫県神戸市東灘区向洋町西5-1
☎0120-078-124 ●https://www.hontaka.jp/

神戸風月堂

●ゴーフル

〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通3-3-10
☎078-321-5555 ●http://www.kobe-fugetsudo.co.jp/

伊勢屋本店

●姫路銘菓 玉椿

〒760-0901 兵庫県姫路市西二階町84
☎079-288-5155 ●https://iseyahonten.com/

お取り寄せは『あじわい』HPから

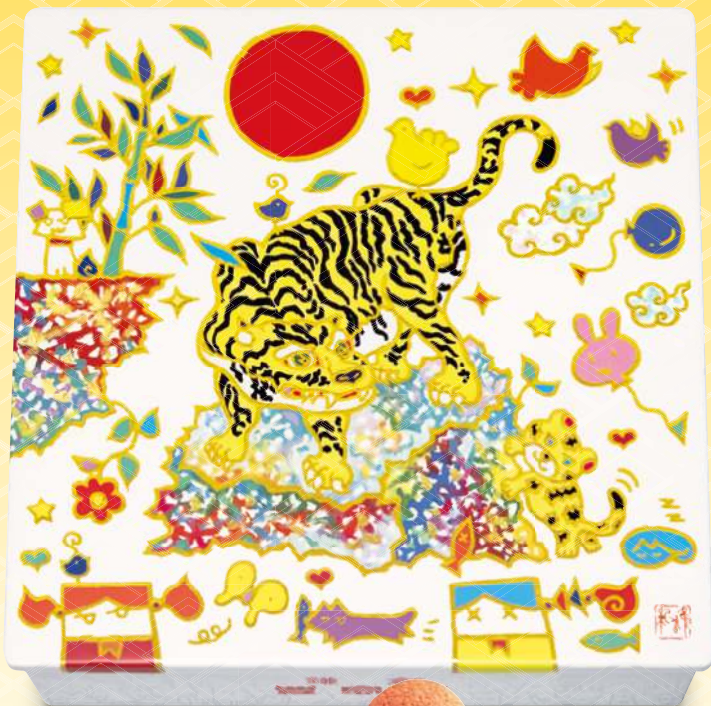


https://www.ajiwai.or.jp/



各店のお取り寄せ先を
まとめてご案内しています

新春吉例、新進気鋭の日本画家古家野雄紀さん
と豊島屋のコラボレーション。どうか新しい息吹を
お感じ頂ければ幸いです。



寅歳にちなんで 鳩サブレー



鎌倉
豊島屋

代表電話 0467-25-0810

WWW.hato.co.jp/



表紙題字：甘露寺受長

表紙イラスト／唐仁原多里

〔表紙の言葉〕

伊丹十三さんの映画製作を支え続けた一六タルトの玉置泰さん。伊丹さんの愛車ベントレーと、著書『ヨーロッパ退屈日記』の表紙のスフィンクスを招き猫に変えて描きました。映画と共に、お菓子をお楽しみください。

編集制作／株式会社インタレスト

太田美代、宮崎民子、植田朋子

アートディレクション／唐仁原教久

デザイン／藤井紗和

ウェブデザイン／スフィード株式会社

印刷・製本／株式会社オフセット岩村

『あじわい』ホームページ

<https://www.ajiwai.or.jp/>



あじわい No.213
New Year

発行人 久保田陽彦

編集長 水原康晴

副編集長 村岡由隆

発行所

全国銘産菓子工業協同組合

〒104-0031

東京都中央区京橋3丁目4-6

中條ビル3F

☎ 03 (6421) 4255

fax. 03 (6421) 4256

制作

株式会社インタレスト

〒108-0073

東京都港区三田2丁目7-1-2002

☎ 03 (5445) 4082

今年の「全国銘菓展」は
2月22日(おの日・火)28日(月)
日本橋三越本店で開催される全国
銘菓展。今年のテーマは「全国銘菓
展×ねこ」。ねこをモチーフにした創
作和菓子や、「あんこ」の量り売りや
「あんこ」食比べなど、楽しい企画
が満載です。ご期待ください！

『あじわい』について
『あじわい』は全国銘菓の
季刊の広報誌です。全国銘菓
加盟店の店頭でご覧いただ
けるほか、ホームページにも
転載しております。次号
は2022年3月1日の
発行を予定しています。

【あじわい編集委員】

北海道	小笠原隆	(五勝手屋本舗)
東北	本名善兵衛	(柏屋)
東京	水原康晴	(清月堂本店)
	谷口拓也	(うさぎや)
関東	山崎嘉正	(龜屋)
	諸岡靖彦	(なごみの米屋)
	久保田陽彦	(豊島屋)
中部	後藤 敬	(青柳総本家)
	大島千世子	(両口屋是清)
北陸	小出 進	(柴舟小出)
近畿	植田貢太郎	(総本家河道屋)
	角田潤哉	(豆政)
中国	武田浩一	(廣榮堂)
四国	玉置 泰	(一六本舗)
九州	村岡由隆	(村岡総本舗)

日本橋三越本店 公式LINEはじめました。



LINE

公式アカウント

日本橋三越本店のイベントや
おすすめプロモーションなど
最新の情報をご覧ください！



@851rlamx

友だち登録
募集中！

© 2021 ISETAN MITSUKOSHI

全国銘産菓子工業協同組合加盟店