

# あじわい

お菓子のキーワード  
「ねこ」モチーフのお菓子

全国銘菓 広報誌  
2022  
Spring  
No.214

春



26	25	20	16	6	2	Contents
----	----	----	----	---	---	----------

## 目次

Nipponの歳時記⑤ 身近な生き物

ネコは人とは味覚がちがう 今泉忠明

お菓子のキーワード⑧

「ねこ」モチーフのお菓子

第76回全国銘菓展より

菓子街道を歩く⑧

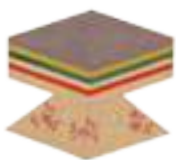
赤坂見附 たゆまず5世紀、菓子作り とらや

和菓子探検②

菱餅は何色? 虎屋文庫

子どもは歌う⑬

「全国銘菓」加盟店一覧



# ぴなう最中

風味豊かな  
びーなつの甘煮が  
練り込まれた餡を  
愛らしい落花生の形の  
最中種に詰めました。

成田山表参道  
ねごみの米屋

總本店 千葉県成田市上町500  
お客様相談室 0120-482-074  
受付時間 月~金 9:00~17:00 (祝日除く)  
<https://www.nagomi-yoneya.co.jp/>

Nippon

ネコは  
人とは味覚がちがう

今泉忠明

人はさまざまな味を楽しむ。三食のほかに、やれ口さみしいとか言っておやつなど間食をする。果物、煎餅、チョコレートなどだが、あられとお茶は私なんかの定番だ。

子どもの頃、セロファン袋を破ってあられを一口に入れようとしたとき、その音を聞きつけて飼っていたネコのミケが音もなく近寄ってきた。鼻を突き出すから、欲しいのかなと一つつまんで鼻に近づけると、プイツと横を向き、セロファン袋の匂いを嗅ぐと行ってしまった。

今思えばネコのこの行動は「確認」しに来たのである。パリパリとセロファン袋を破く音を聞いて、もしかすると事件かなと、自分の縄張り内での出来事を調べに来たのだ。ネコは縄張りの中がいつも通りで、平穏なことを一番好むからである。何か異常がないかを、鼻を突き出して目と匂いで確認した。別に

あられを食べたいわけではなかった。

ネコは、残念ながら人と味覚がちがう。人はふつう甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の五味を感じるが、ネコはこれを感じない、とされる。ならばどんな味を感じているのか……。こればかりはネコに聞いてみなければ正確なところは分からないのだが、古くから動物学者がいろいろと調べてきた。その結果、今ではネコは酸っぱさ、苦さ、塩辛さを、この順で強く感じる事が分かっている。人と大きく違うのは舌に「甘味」に反応する味蕾がないことと、美味しい肉(タンパク質)、つまり良質のアミノ酸を感じる能力があることだ。想像するにネコは、人が甘いお菓子を食べたときの美味しさを、良質のアミノ酸を食べた時に感じているのかもしれない。

タンパク質ではないから、わずかに塩味の効いたあられをネコは食べたいとは思わなかったのだ。「なんだ、いらないのか」とちよっぴり不満だったが、指先に残ったあられをどうするか、迷った。ネコはあられの匂いを嗅いだだけで鼻をつけたわけではない、1mmは隙間があったと信じ、ポンと口に放り込んだ。

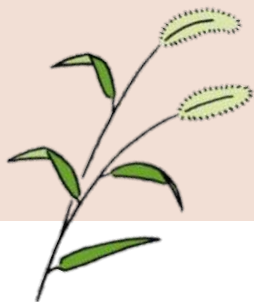


Illustration by 小幡彩貴



今泉忠明 (いまいずみ ただあき)

動物学者。長年、動物の調査研究に取り組み、伊豆高原ねこの博物館館長、日本動物科学研究所所長などを歴任。2020年には子どもたちのためのフィールドワークなどを催す「けもの塾」を設立。著書に「誰も知らない動物の見かた～動物行動学入門」(ナツメ社)、「菓の大研究」(PHP研究所)、監修書に「ざんねんないきもの事典」(高橋書店)ほか多数。

## 老舗ブランドの伝統スイーツ

誕生の物語や歴史がある、伝統のスイーツ。時代を越えて名物として看板商品として親しまれている、変わらぬおいしさの名菓が集まります。



右上から、マルセイバターサンド(六花亭)、栗あん道明寺・栗あん桜餅・栗鹿ノ子桜餅(小布施堂)、岩谷堂羊羹くり金印(回進堂)、札幌ぽっぽまんじゅう(わかさいも本舗)、宝尽くし文様入り羊羹(村岡総本舗)、クリーム五色豆(豆政)、軽羹(かるかん元祖 明石屋)。

まねき猫型の最中種で食べ比べ!

### あんこラボ

13軒の小豆餡を、4種のセットで。  
和菓子の真髄、あんこの甘く  
奥深い世界をお楽しみください。



今年の全国銘菓展のキーワードは、「ねこ」。  
伝統スイーツやイートインも充実させて、  
和菓子と笑顔が会場にあふれる7日間です。

会期 **2022年**  
**2月22日(猫の日)~28日**

●日本橋三越本店 本館7階 催物会場

### ●参加店一覧

- わかさいも本舗(北海道)
- 五勝手屋本舗(北海道)
- 六花亭(北海道)
- 乃し梅本舗 佐藤屋(山形)
- 回進堂(岩手)
- 榮太樓總本舗(東京)
- 清月堂本店(東京)
- とらや(東京)
- 龜屋(埼玉)
- なごみの米屋(千葉)
- 豊島屋(神奈川)
- 菓子舗 間瀬(静岡)
- 小布施堂(長野)
- 越乃雪本舗 大和屋(新潟)
- 柴舟小出(石川)
- 両口屋是清(愛知)
- きよめ餅総本家(愛知)
- 御菓子つちや(岐阜)
- 田中屋せんべい総本家(岐阜)
- 深川屋 陸奥大掾(三重)
- 平治煎餅本店(三重)
- 聖護院八ッ橋総本店(京都)
- 豆政(京都)
- 井筒八ッ橋本舗(京都)
- 本家菊屋(奈良)
- 廣榮堂(岡山)
- 風流堂(島根)
- 彩雲堂(島根)
- 一六本舗(愛媛)
- 村岡総本舗(佐賀)
- 丸芳露本舗 北島(佐賀)
- カステラ本家 福砂屋(長崎)
- かるかん元祖 明石屋(鹿児島)

\*右記のほかにも多くの加盟店の「銘菓」が会場に。  
\*参加店やイベントなどは社会状況により変わることがあります。  
ご了承ください。

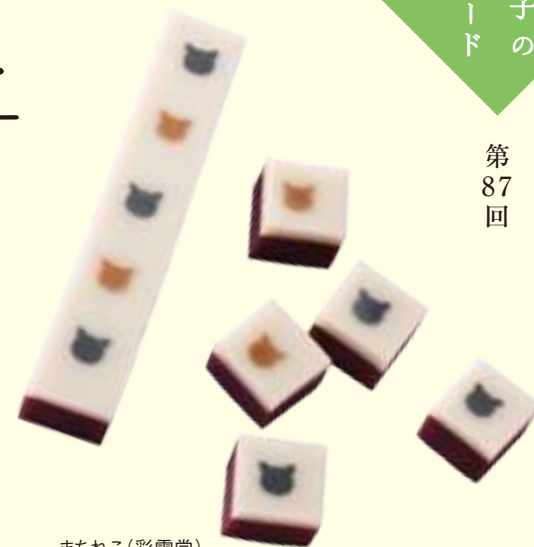
お菓子の  
キーワード

第87回

# 「ねこ」 モチーフの お菓子



こねこ羊羹 (御菓子つちや)



まねこ (彩雲堂)



## 上生菓子 ねこと毛糸玉

2つの上生菓子で、毛糸玉で遊ぶねこを表現しました。  
ねこは、白餡をいろいろ生地で包んで愛らしく。  
カラフルな毛糸玉には、カカオ70%チョコレートを使った  
チョコレート餡をしのばせています。

風流堂 (島根県・松江市)

## 猫笑

春に福を呼んでくれそうな  
表情豊かなネコを表現した薯蕷饅頭です。  
生地の中は、なめらかな口あたりの小豆澁し餡です。  
両口屋是清 (愛知県・名古屋)



上:すませば、下:うたたね (とらや)



雪の朝 (五勝手屋本舗)



まねき猫 三作せんべい (柴舟小出)



NYAN'T SENBEI  
(田中屋せんべい総本家)



フクサヤキューブ  
(カステラ本家 福砂屋)



珈琲関の戸 SHETA NEKO CAN  
(深川屋 陸奥大掾)



### ねこのきもち

手足をおなかの下に畳んで  
香箱座りをしているねこの姿を  
職人の手仕事で表現しました。  
少しとほけた表情が楽しい、煉り切りの2個セットです。  
乃し梅本舗 佐藤屋(山形県・山形市)



### ねこ日和

魚をくわえた「食いしん坊」。  
ボールで遊ぶ「じゃれ猫」は、小豆の漉し餡を包んだ練り切り製。  
肉球がキュンな「猫スタンプ」は、白餡を包んだ雪平製。  
子ねこの日常を映した3種の生菓子のセットです。  
なごみの米屋(千葉県・成田市)

猫の目せんべい「Nekonnome」  
明るさにより瞳のかたちを瞬時に変え、  
暗闇のなかではキラリと光る、ねこの目。  
くるくる変わるねこの目の表情を  
当店自慢の煎餅に描きました。  
平治煎餅本店(三重県・津市)



### 十三饅頭

松山市の「伊丹十三記念館」のみで販売されている  
あっさりした味わいの漉し餡の茶饅頭。  
伊丹十三氏が描いたねこのイラストの焼き印を  
全国銘菓展限定で押しました。  
一六本舗(愛媛県・松山市)





清月堂のねこ3兄妹 きょうだい

わたしはおさかなり、僕は小判り、えり、僕にはないの〜。  
 実はこれ、この和菓子のねこたちの名前です。  
 ねこの愛らしさを上生菓子に映しました。  
 清月堂本店(東京都・中央区)



黒ねこの日、三毛ねこの日

「ねこは固体かつ液体」であると論じた  
 イク・ノールベル賞を受賞した論文に着想を得て創作しました。  
 黒ねこはコーヒー味、三毛ねこはキャラメル味。  
 2匹がまるで液体のようにとろけながら昼寝をしています。  
 越乃雪本舗 大和屋(新潟県・長岡市)

猫のおさんぽ

漉し餡を3種の生八ッ橋でやさしく包んだ  
 一口サイズの新しい「餡入り生八ッ橋」です。  
 ねこの足跡をあしらった  
 特別な生八ッ橋をお楽しみください。  
 井筒八ッ橋本舗(京都市・東山区)



にゃんこづくし 柚子琥珀 こはく

柚子の香りが広がる琥珀糖に、  
 さまざまな仕草のねこを描きました。  
 ほっと一息。お茶の伴にいかがでしょうか。  
 菓子舗 間瀬(静岡県・熱海市)





### 煉り切り猫

ねこの「かわいい」を3つの上生菓子で表現しました。白餡をベースにした煉り切り製で、口に入れると、ホロリと溶けていきます。  
 龜屋（埼玉県・川越市）



### ぬくもり 暖、いたずら

ねこの尻尾がのぞいてる、こたつをモチーフにした「暖」はこたつに入って食べたいみかん味。春を感じる若草色のきんとんで表現した野原には「いたずら」好きな子ねこの小さな足跡が。  
 豊島屋（神奈川県・鎌倉市）

### 茶トラのおしり、サバトラのおしり

どらやきの皮に頭からもぐり込んだねこの姿をお菓子にしました。茶トラは、ポテトサラダに削り節を、サバトラは、胡麻餡にすり胡麻をまぶしました。後ろ足に見立てたお餅と一緒にお召し上がりください。  
 榮太樓總本舗（東京都・中央区）



### 岡山弁×ネコチャームきびだんご

かわいい方言として注目の岡山弁と、かわいいの代表「ねこ」を岡山名物きびだんごにプリントしました。ええじゃろ？  
 廣榮堂（岡山県・岡山市）







## ねこ

煉り切りで、ねこの顔と鈴を。  
 薯蕷餠頭で、ぶよぶよの肉球を。  
 人の心を癒してくれる愛しいねこの姿を  
 3つのお菓子で表現しました。

丸芳露本舗 北島(佐賀県・佐賀市)



## きよめばんきやつと

ほうじ茶の芳ばしさと苦みを絶妙に効かせた餡を  
 モチモチの生地で包んで焼き上げ、ねこの足跡を焼印で押した  
 あんぱんのようなお饅頭です。  
 きつとキヤツと喜ばれます。

きよめ餅絵本家(愛知県・名古屋市)

## 奈良まほろば金魚(猫入)

やわらかく口どけの良い琥珀糖のお菓子です。  
 大和郡山特産の金魚の中に、2匹のねこを入れました。  
 両端のつまみを引っ張ると  
 金魚鉢が開くパッケージもお楽しみください。

本家菊屋(奈良県・大和郡山市)



## 八ッ橋ねこ

京都の定番みやげとしてお馴染みの「八ッ橋」に  
 ねこのモチーフを型刷りしました。

アップでも後ろ姿でも

尻尾や足跡だけでも、絵になりますね！

聖護院八ッ橋絵本店(京都市・左京区)



# 赤坂見附

たゆまず5世紀、菓子作り とらや



屋敷、赤坂御用地も紀州徳川家の上屋敷があった場所だ。

都心にあつて緑が多く、空が開けたこの街に、とらやの赤坂店がある。

建物は2018年秋に改築された全面ガラス張りの4層。店内には吉野のヒノキが潤沢に使われ、2階が売り場、3階が菓寮。地階のギャラリーでは和菓子をテーマにした企画展が随時開かれていく。ここに、とらや18代目、黒川光晴さんを訪ねた。

## とらや18代

——室町後期の創業、東京に出店されてからでも150年。日本を代表する老舗ですね。

## 都心の広い空の下

その昔、江戸城には外濠・内濠に沿って36の見附があったという。見附とは見張を置いた城門のことで、地下鉄の駅名で広く知られる赤坂見附も、その一つ。立派な城門は明治時代に取り壊され、今は赤坂見附交差点北側の弁慶橋近くに石垣の一部を残すのみだが、一帯には他にも多くの歴史の痕跡が見られる。

例えば、ホテルニューオータニは彦根藩井伊家の中屋敷跡に建てられたもので、外濠に囲まれた日本庭園に往時の面影を宿す。また、上智大学のキャンパスは尾張徳川家の中



とらやを代表する商品、小倉羊羹「夜の梅」。



「とらや」社長、黒川光晴さん。1985年、東京生まれ。

四ツ谷駅近くから赤坂見附方面を見た風景。間に邪魔をする建物がなく、都心でありながら空が広い。

黒川「5世紀にわたり、和菓子屋を営んでいます。古くから御所の御用を勤めていて、東京遷都に伴って明治2年、当時の12代目が京都の店はそのままだに東京に進出しました。

それ以降、黒川家は東京に居を構えていますので、私も赤坂生まれ赤坂育ちです。高校1年の時に留学して7年間はアメリカで生活しましたが、大学卒業とともに帰国して、とらやに入社しました」

——就職先は迷われずに？  
「とらやの社長になるのが子どもの頃からの夢だったの

で、迷いはありませんでした。とらやの菓子をおいしいと思つて毎日食べていましたし、夏休みは工場でアルバイト。とらやを継ぎたいという気持ち

羊羹と生菓子  
——ところで、とらやと云えば羊羹と生菓子です。どなたに差し上げても喜ばれます。「ありがとうございます。現在、羊羹は売上の約7割を占めています。元禄8年

2020年の6月です」  
——コロナ禍が始まってすぐですね。会長のアドバイスもたくさんあったのでしょうか。「社長交代以降もアドバイスはしてくれています。こうしたいほうがいい」などと口出しすることは一切ありません。好きなように思う存分やれ、と後押ししてくれているのかなと感じています」

へとらやの想い  
 なによりも品質優先。  
 おいしい菓子のために  
 最大限の努力を  
 続けています。



## とらや (赤坂店)

東京都港区赤坂4-9-22

☎ 03(3408)2331



赤坂店3階にある虎屋菓寮。吉野産ヒノキをふんだんに使った空間が窓の外の赤坂御用地の緑とゆるやかに繋がっている。あんみつなどの甘味のほか食事メニューも。



とらやの生菓子から羊羹製「手折桜」(左)と、きんとん製「遠桜」(右)。

## 「赤坂見附」散歩

赤坂見附周辺には、特別感のある見どころが点在する。

- 弁慶濠** 赤坂見附交差点の北側にある江戸城の外濠。釣りファンには、バスやコイのフィッシングスポットとしても知られる。(写真右)
- 迎賓館赤坂離宮** 明治42年(1909)に東宮御所として建設された日本唯一のネオ・バロック様式の宮殿建築物。国宝。(写真右下)
- 国会議事堂** 17年をかけ昭和11年(1936)に完成。当時は日本一の高さを誇った。(写真下)



(1695)に綴られた菓子見本帳にも羊羹や棹菓子の意匠が多く残されていて、人気ぶりが伺えます。

また、江戸から大正時代に作成された菓子見本帳に数百も描かれている菓子の意匠は圧巻です。その菓子の一つに『雪餅』という真っ白なきんとんがあるのですが、おいしく召し上がっていただけののが数時間という、まるで本物の雪のようにほかない菓子なのです。そうした繊細な情感も含めて、昔の人と私たちが菓子や文化を共有できる。すごいことだと思います」

和菓子の持つ力ですね。「はい。ですから伝統の菓子は、その時々、当主の好みで変えてはいけないと思っています。羊羹の『夜の梅』なども、そうです。長く作り続けられている菓子は私たちのもので

あると同時に、お客様の菓子でもありますから」

**アイデアが生まれる会社**  
 一方で、最先端のお菓子も次々と。ピエール・エルメ・パリとのコラボでは、餡にフランスのフルーツやバラ、ライチなどを合わせた羊羹や生菓子も話題になりました。

「和菓子は中国やポルトガルの影響を受けて完成し発展してきましたが、技術が発達した現代は、さらにその可能性が広がっています。また、急速に変化しているお客様の味覚にも応えねばなりません」  
 そのアイデアはどこから生まれるのですか？

「商品開発などの部署がありますが、実は毎年、全社員に向けて、翌年の干支と宮中歌会始の話題にちなんだ菓子のアイデアを公募しています。

多い年は千点を超す応募があり、審査を勝ち抜いた菓子が新年に販売されるのですが、そこで使われなかったアイデアが別のところで生きること

も多々あります」  
 いい企画ですね。「良い菓子のためにできるだけのことをする、という思考からです。商品開発とは別の話ですが、白小豆は今まで1袋30<sup>キ</sup>入りのものだけだったのですが、力のない人でも扱いやすいように15<sup>キ</sup>袋も作っていたら、女性をはじめ皆の働きやすさが向上しました。これなども同じ考え方から出たアイデアです」

### 菓子がすべての中心に

「昨年、御殿場でフレンチレストランを始めました。「おかげさまで順調で、とらやとして新しいことができた

という達成感もあります。

ただ、これでレストラン事業をさらに展開していこうという考えはありません。料理を監修してもらっている小林圭シェフと、餡を使った菓子作りがしたいという想いが形になったのがあの店なのです。フランス料理と和菓子の出会いが創り出すものを、この先、見つけていきたいと思っています」

すべてはお菓子のために。「はい。菓子はすべての中心です。菓子によって私も社員も生活が成り立っていますし、生産者様、お客様、社会とのつながりも菓子から生まれています。

だからこそ菓子を磨きたい。磨くほど、自分も他も良くなる。とらやの菓子を中心に、みんなに喜びや幸せが届くといいなと思っています」(丁)

# 菱餅は何色？

虎屋文庫



「ひなまつり」(1880)より  
虎屋文庫蔵

雛祭と聞くと、美しい雛人形や小さな雛道具に心を躍らせる方も多いことでしょう。お雛様に供える菓子も、雛あられ、有平糖、金花草糖などさまざま。なかでも時絵の台や三宝ののった菱餅は、ひとときわ目立つ存在です。菱餅といえば、紅・白・緑の三色の餅を思い浮かべますが、かつてはこの取り合わせではありませんでした。さて何色だったのでしょうか。まずは雛祭の歴史からたどってみましょう。

しがありません。人形は、のちに女子の「ひいな遊び」と結びつき、美しく作られて室内に飾られ、やがて雛人形へとつながっていきます。また、草餅は母子草から、同じく厄除けになるとされた蓬が用いられるようになりました。

上巳の節句での菱餅は、江戸時代に広まったとされます。形は陰陽道の考えで女性を象徴しているともいわれ、厄除けの草餅の流れを汲み、多くは緑と白で作られました。当時の錦絵を見ると、緑と白を何枚か重ねたもの、白で緑をはさんだもの、その逆などの組み合わせがあったことがわかります。しかし、絵草紙に複数の色の餅を重ねた菱餅の事例が

多くは緑と白で作られました。当時の錦絵を見ると、緑と白を何枚か重ねたもの、白で緑をはさんだもの、その逆などの組み合わせがあったことがわかります。しかし、絵草紙に複数の色の餅を重ねた菱餅の事例が

雛祭はもともと上巳の節句と呼ばれ、紙などで作った人形で身を拭い、災厄を移して水辺に流し、母子草(春の七草のゴギョウ)を餅に搗きこんだ草餅を食べて邪気を払う習わ

雛祭はもともと上巳の節句と呼ばれ、紙などで作った人形で身を拭い、災厄を移して水辺に流し、母子草(春の七草のゴギョウ)を餅に搗きこんだ草餅を食べて邪気を払う習わ

あり、二色以外の餅も存在していたようです。国学者、屋代弘賢が各藩へ出した風俗や年中行事などに関する質問状への返答を見ると、緑・白以外の菱餅を用意した地域もあったことがわかります。伊勢の白子(三重県)は「紅黄白等の餅」、和歌山では「青(緑のこと)黄白の菱に切し餅」。阿波の高川原村(徳島県)は「米・粟・黍の餅」とあるので、白・黄・茶だったのでしょうか(※)。

明治時代に入っても、初めの頃は江戸時代と同様の緑・白の菱餅が主流でした。しかし、半ば以降になると少しずつ変化が見られます。



『風流古今十二月ノ内 弥生』  
早稲田大学演劇博物館所蔵  
段飾りに緑と白を交互に重ねた菱餅が描かれている。



(拡大図)



『画本千代の寿』(江戸時代後期)より  
虎屋文庫蔵  
三宝に色とりどりの餅がのっている。



(雛人形)(1857)より  
国立国会図書館蔵

「当世風俗通 ひなまつり」(二八八九)では、紅・黄・白の三色の菱餅が描かれ、子ども向けの雑誌『少年世界』(一九〇六<sup>\*2</sup>)では「通常白、赤、青の三種がある」とあり、三色が定番になっていったことがわかります。さらに『料理辞典』(一九〇七)の菱餅の項に「白色の外、青・紅・黄・もちぐさ等の色つけをなすなり」とあるほか、雛菓子の見本帳でも多色の菱餅が見られることから、特定の色にこだわらないタイプも作られるようになっていったことが想像されます。一方、江戸時代同様、緑と白で用意する地域もありました。昔ながらの草餅で厄除けをする伝統が受け継がれていたといえるでしょう。

ところで、三色を「紅は桃の花、白は雪、緑は萌え出る草」に見立てているという話をよく耳にします。この典故につき、辞典や史料類を探

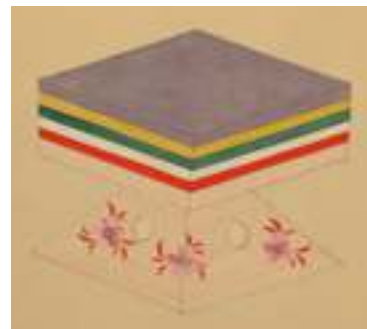
してみたのですが、色の理由について言及しているものはありませんでした。しかし、昭和の初めに発行された『三五乃志留辺』(一九三五)を見ると、「三色は桃の花と桃の葉の色になぞらへたものとされておます、(中略)或は桃の花と雪と若芽とを象徴したのであるなぞとも云はれておます」とあります。三色の由来は、どうもこの頃には言われていたようです。雛祭の別名である「桃の節句」と、春らしい色合いの菱餅のイメージを重ねて語られるようになり、次第に広まっていったのかもしれないですね。

森田環(虎屋文庫研究主査)

\*1 「伊勢国白子領風俗問状答」「紀伊国和歌山風俗問状答」「阿波国高河原村風俗問状答」(『日本庶民生活史料集成』第九卷、三一書房、一九六九年)。  
\*2 『少年世界』第十二巻第四号、博文館、一九〇六年。



「当世風俗通 ひなまつり」(1889)より  
東京都立中央図書館特別文庫室蔵  
右側の女性の後ろに、紅・黄・白の菱餅が見える。



多色の菱餅。明治後期～昭和戦前期に作成した虎屋の雛菓子見本帳より。



(拡大図)



昭和初期の写真をもとに再現した虎屋の雛飾り。  
下段中央には菱餅が置いてある。

## 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/>

はるはたのしみ。  
 二年生になるし、  
 おとうとが一年生になるから。  
 一年生から五年生が  
 一つ上にあがる。  
 二年生になったら、  
 おにいさんになって、  
 一年生のめんどうを見て、  
 いっしょにあそんであげる。  
 でも、さみしいことが一つある。  
 六年生が中学校に  
 いっっちゃうこと。  
 はるは、  
 いろいろあるな。

## はる

にし村 こうすけ 小学1年生

『こどもの夢の青い窓』（発行：柏屋）  
 575号より

Illustration by 坂之上正久

## 全銘共励会

つくる心、つつむ心  
**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



赤坂もち／赤坂青野

## 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/

## 三柵屋總本店

●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/



さくらだより／かおる堂

## 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

●榮太樓飴

〒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/



ノースマンさくら(春季限定)／札幌 千秋庵

## 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 ●https://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 ●千乃梅

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



# 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/>



おいのとも  
老伴 / 柳屋奉善



下剋上餅 / 玉井屋本舗



みずぎ飴 / みずぎ飴本舗 飯島商店



くずさくら餅(春季限定) / 山中石川屋

## 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 陸奥大掾 ●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 ●https://www.oinotomo.com/

## 京都

## 聖護院八ッ橋総本店 ●つぶあん入り生八ッ橋【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/

## 井筒八ッ橋本舗 ●なま八ッ橋 ●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熱田区神宮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 ●青柳いろいろ

〒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/

## 大野屋 ●とこなつ

〒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 新潟県新潟市柳原町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/

## みずぎ飴本舗 飯島商店 ●みずぎ飴

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

## 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/

## 北陸 信越

## 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.yamanakaishikawaya.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/





黒おこし／菓秀苑 森長



大原松露饅頭しょうろ／大原老舗



さき鳴き／つるだや



蕎麦ほうろ／総本家河道屋

## 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 ●梅不し

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

●大原松露饅頭しょうろ

〒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

●三鈷峰 ●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 山口県山口市中市町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 ●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

〒670-0901 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

日本橋三越本店  
公式LINEはじめました。

MITSUBOSHI

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