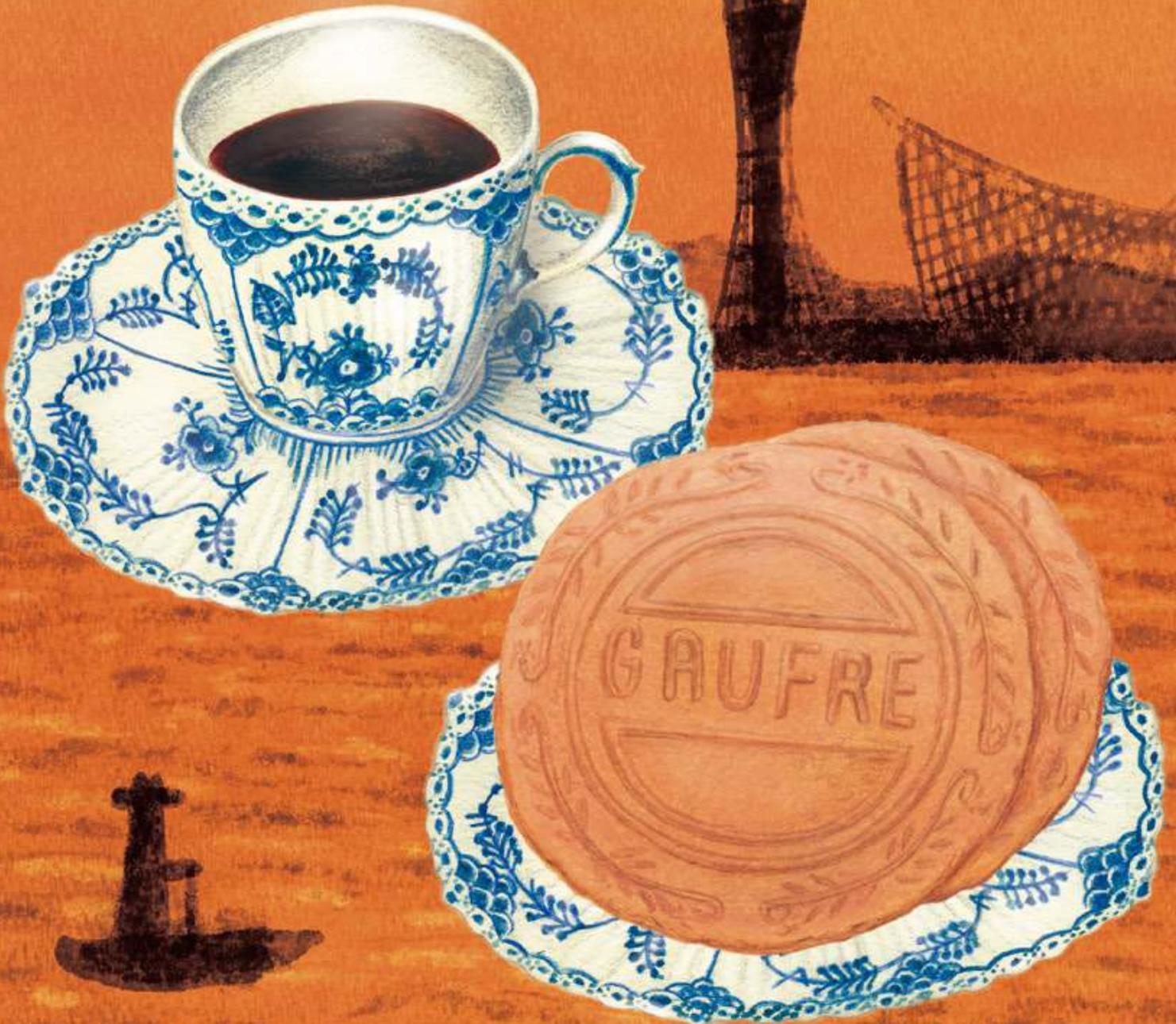


# あじわい

お菓子のキーワード  
「饅頭の逸品 十五選」

全国銘菓 広報誌  
2022  
Autumn (秋)  
No.216



# あじわい

2022  
Autumn  
No.216

秋

26 24 23 20 16 12 4 2 Contents

## 目次

Nipponの歳時記⑦ 身近な生き物

野原にいたイヌ 今泉忠明

お菓子のキーワード⑧⑨

饅頭の逸品 十五選

菓子街道を歩く⑧⑨

大垣 田中屋せんべい総本家 煎餅の「未来」を創る

和菓子探検④

東海道の珍名物? 猿が馬場の柏餅 虎屋文庫

菓子屋のAnother Work②⑤

文化を発信 菓子屋の広報

子どもは歌う⑮

あじわいNEWS

「全国銘菓」加盟店一覧



# 時

をこえて  
愛される  
伝承の味



よも山



志なの路

旅まくら

名代  
よも山  
。玉子風味の皮に、ほんのりやさしい甘さの餡。まろやかな味わいは、どなたにもご愛好いただけます。

天覧  
旅まくら  
。やわらかな皮で餡を包み、軽く焼きあげました。胡麻をあしらひ、香ばしく仕上げました。

野鹿  
志なの路  
。砂糖を引いたやわらかな皮の中には上品な甘さの小豆餡。長く愛されつづける銘菓です。

御菓子所 創業380年  
清是屋両口

ご注文・お問い合わせは  
☎0120-052062

詳しくは  
公式オンライン  
サイトへ



公式SNSは  
こちら



www.ryoguchiya-korekiyo.co.jp

上記公式アカウントでも四季折々の美味しい情報を配信中です!ぜひご登録をお願いします! //

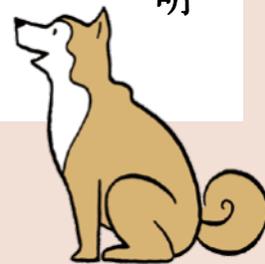
本社: 名古屋市中区丸の内三丁目14-23 〒460-0002 電話(052)961-6811

東京支店: 東京都練馬区小竹町一丁目4-5 〒176-0004 電話(03)3972-0234

大阪支店: 大阪市淀川区西中島一丁目11-1 新大阪サンアールビル南別館3階 〒532-0011 電話(06)6309-7130

## 野原にいたイヌ

今泉忠明



どこからか「ウォーン！」という遠吠えでも悲鳴でもない叫び声が聞こえてきた。私は「どこかでイヌが鳴いている」と思っただけで、さして気にも留めなかった。声はじきに止んだ。

その時、私はモグラ捕り用のワナと小さなスコップをもって、野道をぶらぶらと歩いていった。道はやがて細くなり、緩い上り坂となった。背丈ほどの灌木かんぼくがところどころに生えた見晴らしの良い草原くさはらだった。モグラのトンネルを探して、ここぞと思うところにワナを仕掛けて、モグラを標本にするのだ。

時々しゃがんで地面を掘っ繰り返して、良さそうなモグラのトンネルを探していたが、イヌの声がまた聞こえてきた。今度は近くから聞こえた。

モグラのワナ掛けを中断して、イヌを探した。野道をさらに登っていくと、道から離れた茂みの方から声が聞こえた。ゆっくと近づくと、淡い褐色の柴犬の雑種のような小型犬が吠えていた。うっかり近づくと咬まれるかもしれないな、と注意しながらさらに近づくと、イヌは吠えるのを止めてこちらの動きをじっと見ていた。どうやら動けないでいるようだった。

首のあたりを見ると、鎖が灌木にからまっていた。たぶん鎖が解けたことを良いことに遠出を楽しんでいるうちに、引きずっていた鎖が灌木に引っかかったらしい。グルグル回っているうちに動きがとれない状態になったようだ。

しばらくイヌの様子を観察したが、どうやら怒ってはいないようだ。いや、イヌが勘違いして、私が縛りつけたなんて誤解していたら怒っているはずだから用心したのだ。

首の後ろ側から静かに鎖を解いていった。そして首輪から鎖を外して、灌木に引っかけた。イヌは自由になるとブルッと体を震わせ、礼も言わずにスタスタと野道を下って行った。振り返りもしなかった。

私はまたモグラのトンネル探しに戻った。



illustration by 小幡彩貴

## 今泉忠明 (いまいずみ ただあき)

大ベストセラー『ざんねんないきもの事典』(高橋書店)の監修でも知られる動物学者。奥多摩や富士山で調査研究を行うかわら、2020年には「けもの塾」を設立、子どもたちのためのフィールドワークなども催している。



お菓子の  
キーワード

第89回

## 饅頭の逸品

### 十五選

和菓子屋さんの多くに、店自慢の饅頭があります。代を継いで味を磨いてきた定番もあれば、新たな発想で生まれたニューフェイスも。そのどれもが、お茶の時間をほっこりさせてくれます。ほほ笑みを運ぶ菓子、饅頭の世界へようこそ！



#### カエルまんじゅう

当店の「柳に飛びつくカエルのマーク」をモチーフにしたお饅頭。名古屋土産の定番として、すっかりお馴染みになりました。定番の「こしあん」のほか、季節限定のお味も。カエルの目と口は、職人が一つひとつ焼き入れをしています。青柳総本家（愛知県・名古屋市）

#### おいしいまんじゅう

北海道産小麦に香ばしい醤油と黒砂糖を練り込んだほのかな塩気と深いコク、弾力ある皮が特長です。北海道産小豆ならではの上品な餡も皮の存在感に負けていません。わかさいも本舗（北海道・洞爺湖町）



#### 栗饅頭

卵黄を塗って焼き上げた艶やかな皮と上品な小判の形が創業から時代を超えて親しまれてきました。味の決め手は、上質の白餡の中に忍ばせた刻み栗。舌の上で、ほろりと崩れます。

湖月堂（福岡県・北九州市）





せんしゅう  
千秋まんじゅう

黒糖が香るふんわりとした生地の上品な甘さと、  
渡し餡のなめらかさが人気のお饅頭です。  
お茶によく合う、素朴な味わいをお楽しみください。  
「せんまん」の愛称で親しまれています。

札幌千秋庵（北海道・札幌市）



かち栗（大）

栗の素朴なおいしさを生かした縁起の良いお饅頭です。  
香ばしい皮の中には、風味豊かな白餡とたっぷりの甘い栗。  
今も伝来の製法そのままに焼き上げています。  
大小2サイズあり、大は小（一般的な饅頭の大きさ）の3倍ほどもあります。  
つるだや（鳥取県・米子市）

サプリ饅頭

骨粗しょう症に悩む方に向けて、ビタミンDや  
カルシウム不足を解消するお饅頭を作りました。  
秋田大学との3年にわたる共同研究で誕生したお饅頭で  
1袋（3個入り）で、1日に必要な量がとれます。  
全国の整形外科医や患者さんに注目されています。  
かおる堂（秋田県・秋田市）



伊豆乃踊子

伊豆に本店を置く、当店を代表する創作和菓子です。  
卵とバターをたっぷり使った皮と、  
香ばしく炒ったクルミ入り餡のほんのりした甘さは  
名作『伊豆の踊子』に登場する旅芸人の踊子と青年との淡い恋心のよう。  
発売以来50余年、変わらぬ味で物語の世界へと誘います。

菓子舗間瀬（静岡県・熱海市）





### せっか 雪花の舞

日本の美しい自然と四季の花々の風情を表現した紅白のお饅頭です。ふわりとした生地に、口溶けの良い黄身餡がよく合います。慶事のご進物としてのご愛顧はもとより、白だけの詰合せで弔事など、幅広くご利用いただいています。美濃忠(愛知県・名古屋市)



### 柏屋薄皮饅頭

嘉永5年(1852)の創業以来、柏屋では白いお饅頭をお作りしてきましたが、戦後、白砂糖が手に入らず黒糖を使ったことが、現在の「柏屋薄皮饅頭」の原型となりました。「暖簾は革新」の家訓のもと、時代に合わせた美味しさを変わらぬ心でお届けしております。

柏屋(福島県・郡山市)

### 麦と栗

大きな粒栗を白餡で包み、さらに麦こがし入りの小麦粉の生地で包んで粉糖をまぶし、焼き上げました。麦こがしの深く濃い風味と懐かしい味わいをお楽しみください。

村岡総本舗(佐賀県・小城市)



### かるかん 軽羹饅頭

自然薯、米粉、砂糖のみで作る上げる明石屋の軽羹は、もっちりとした独特な食感とコクのある味わいが特長です。その伝統の軽羹で、上品な甘さの漉し餡を包んだお饅頭です。気品ある姿と親しみやすい味わいが、時を超えて親しまれています。

かるかん元祖 明石屋(鹿児島県・鹿児島市)





### うさぎまんじゅう

大和芋と上新粉を使った皮で、さっぱりとした味わいの漉し餡を包んだお饅頭です。焼印の耳と、赤い目がチャームポイント。昭和62年(1987)の卯年に定番化、皆様に愛されて、当店の人気商品に育ちました。うさぎや(東京都・台東区)



### 栗ん子

栗の魅力をすべて引き出そうと考え、創り上げた小ぶりな栗饅頭です。良質な栗の実をあえて砕いて栗餡となじませ、薄い皮でしっとり包んでいます。時折、皮から栗粒が顔をのぞかせているのもご愛敬です。竹風堂(長野県・小布施町)

### 加賀名物 娘万頭

黒糖と地産味噌のほのかな香りが調和した薄皮で十勝産の小豆を炊き上げた漉し餡を包み、蒸し上げました。加賀言葉「にやあにやあ(意味娘さん)」の響きと素朴な味わいにほっこり心が和む、加賀の名物饅頭です。

山中石川屋(石川県・加賀市)



### そば餅

明治時代に13代目当主が考案した、素朴な蕎麦饅頭です。今も昔ながらの製法を続けており、余計なものが入っていません。蕎麦の香りと北海道産小豆の漉し餡の相性の良さが愛されて、京都の方々に長くご愛顧をいただいております。

本家尾張屋(京都市・中京区)



# 大垣

## 田中屋せんべい総本家 煎餅の「未来」を創る



Ogaki

### 文化が集まる町

大垣市は、地下水が豊富なことから「水の都」の異名でも知られる岐阜県の城下町。町の中心部にある大垣城は、関ヶ原の戦いで石田三成の本拠地ともなった名城で、外堀の川は掛斐川を経て海に続いている。また、美濃路と中山道という2本の主要な街道も通っており、町は古くから人とモノが行き交ってきた。5月の大垣まつりで巡行される13両の見事な軸は、水の都を潤してきた富と文化の何よりの証しだ。

この町に、安政6年(1859)の創業から煎餅を作り続け

てきた「田中屋せんべい総本家」がある。美濃路の脇本陣跡に建つ風情あふれる本店に、6代目の田中裕介さんを訪ねた。

### 原材料を選び抜く

代表銘菓の「みそ入大垣せんべい」を焼くいい匂いがしています。創業時からの菓子ですか？

田中「創業から9年目、明治元年(1868)に完成したと聞いています。

材料は小麦、味噌、砂糖、ゴマだけで昔も今も同じですが、20年近く前から小麦は岐阜県産のものにしました。店を継続するためには「有事」

### 煎餅の「ツヤ」

「みそ入大垣せんべいを手焼きしている様子を通りからも見えますが、とても丁寧な作業に驚きました。「単純作業に見えて集中力が必要です。焼き台に載せる型は14丁から16丁ですので、職人が休まず焼いても1日千枚は焼けません」製造過程で一番のポイントは何ですか？

「朝一番に行う、焼き型のツヤ付けです。焼き型に刷毛で油を塗っては焼く作業を3、4回繰り返した後、余分な油を刷毛でスツと吸い取る工程です。ツヤ付けがしつかりできたら、あとは油を差すことはありません。そして、夕方にはツヤを苛性ソーダできれいに取って、一日の仕事が終わります」



田中屋せんべい総本家を代表する商品。「みそ入大垣せんべい」。袋の菓子銘の字は、大垣が生んだ日本画家・守屋多々志氏の筆によるもの。

大垣城の外濠ともなっている水門川は、昭和初期まで年間1万隻もの舟が行き来した。その川湊を照らす住吉燈台は今、「水の都」大垣のシンボル。川のほとりに「大垣市奥の細道むすびの地記念館」も立つ。



「田中屋せんべい総本家」社長、田中裕介さん。1974年、大垣生まれ。青山学院大学経済学部卒。大学時代からスキーのエアリアル選手としても活躍。3児の父。

も考えて、主材料の小麦を地元産にすべきだろうと」

「はい。味噌も8年ほど前から変えました。こちらは市内の味噌店のもので使っているのですが、品質が変わってきたと感じて、自分で作ることにしました。地元が減農薬・特別栽培米のハツシモで糍を作って……」

菓子材料には、そういう「有事」もありますね。

「材料は、安定供給ができて自分で選び抜いたものを使うという考えです。

砂糖も、昔は上白糖と中ザラ糖を使っていました。今は奄美大島の洗双糖と北海道のてんさい糖をブレンドして使っています。甘味がやわらかくなり、カドがなくなったと思います。そして水は井戸水、大垣の名水です」



## 田中屋せんべい総本家

岐阜県大垣市本町2-16

☎ 0584(78)3583

<http://tanakaya-senbei.jp/>



「まっほ」



「せんべいびー」

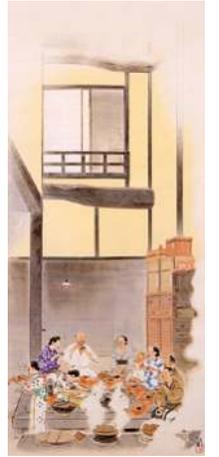


ツヤ付けをした焼き型に、そっと生地を流し込み、そっと閉め、焼き台に乗せる。乱暴な金属音が一切しない、丁寧な手焼きの工程。

## 「大垣」散歩

日本画家・守屋多々志氏の絵で、大垣の名所と古き良き時代の風景をご案内します。

- 「住吉燈台(夏祭)」 祭り提灯と住吉燈台に灯りがともる、大垣まつりの夜の風景。遠くから祭囃子が聞こえてきそう。(画左下)
- 扇面芭蕉「蛤のふたみに別れ行く秋ぞ」『奥の細道』の結びの句。ハマグリのごと身を二つに裂くような門人とのつらい別れを、ここから舟で一人向かう伊勢の二見ヶ浦をかけて詠んだ。(画右下)
- 「ふるさとの家(朝餉)」 天井が吹き抜けになった商家の朝。作者の故郷への愛情が伝わる。作者の生家はみそだまり醸造元であった。(画右)



所蔵：守屋多々志美術館（大垣市郭町2-12 ☎ 0584-81-0801）

## 百年残る菓子

菓子作りは、どこかで学ばれたのですか。

「名古屋の美濃忠さんで3年間修業させていただいた、うちに入社しました。27歳の時です」

「家業に就かれて、いかがでしたか？」

「店に入って初めて内情を知りました。売上が大きく落ち込んでいる上に借金がある。なにより看板商品である煎餅を、うちで修業して独立した人から買っていました。そこからは、父とバトルの日々です。」

結局、入社から7年かけて洋菓子店と喫茶、ファミリールストランを閉店し、煎餅を自分の店で作るようにしていきました。そして、一方で高品質な煎餅の開発を進め

ました」

「その代表が「まっほ」。

「はい。まっほができた時、明らかに次元が変わったと感じました。百年残る菓子とそうじゃない菓子があるとするなら、これは残るという手応えです。その後は、次々といい商品が生まれていきました」

「玉穂堂」のシリーズも評判がいいですね。

「革新的な煎餅だと思っています。香料を全く使っていませんが、食べていただくとき爽やかなミントの香りや、しっかりしたコーヒの旨味がします。」

さらに、玉穂堂からは、せんべいびーというブランドも誕生しました。妻が素材の安全性にこだわった玉穂堂は子どもにこそ食べさせたいと言ったことが始まり

でした」

「お菓子自体は玉穂堂と同じで、パッケージなどを子どもやお母さん向けの仕様にされたのですね。」

「ええ。パッケージデザインは、この十数年ですべて整理し、ばらばらだったロゴも統一しました。ただ、どのデザインも昔使っていた意匠から取ったものなのです。過去には何の資産も無いと思っていましたが、実は宝物がたくさんありました」

## 継続は「好奇心」から

「成果が出るにつれて、先代も安堵されたのでは？」

「いや。父は6年前に他界しましたが、最期まで親子でやりあっていました。ただあとでわかったことですが、新商品が出ると、そこら中で配って満足そうにしていた

そうです。地元と僕をつないでくれていたようで、本当に感謝しています」

「未来も楽しみです。」

「実は、大垣の山奥に里山カフェを創ろうとしています。これまでやってきたことが活かせる店。そこで米や麦も作りたいと考えています。」

この事業も、まったく新たな発想ではなく、何があっても店が継続できる状態を作っておくという考えから生まれたものです」

田中さんを動かしている原動力は何ですか？」

「センス・オブ・ワンダー、好奇心です。お煎餅をもっと深く知りたいとか、こうしたらどうなるんだろうといった好奇心で動いている。そういうことを続けていくことが、生きがいや人生の楽しさにつながると思っています」 (J)

# 東海道の珍名物？ 猿が馬場の柏餅

虎屋文庫



柏餅が、男児の成長を祝う端午の節句の菓子として定着したのは、江戸時代後期のことです。柏は新芽が出るまで古い葉が落ちないことから、子孫繁栄と結びつけられ武家の間で好まれたといえます。現在まで続くその風習によって、柏餅といえば端午が連想されますが、実は、季節を問わず販売された柏餅もあったことを、ご存じでしょうか。

江戸時代、参勤交代のため街道が整備されたことにより、庶民の間でも、神社参詣を目的とした旅が徐々に盛んになっていきました。お伊勢参りの流行で特に往来が多い東海道路沿いには、茶屋が設けられ、名物

菓子も生まれています。鶴見（神奈川県）の米饅頭、宇津（静岡県）の十団子、草津（滋賀県）の姥が餅等が知られ、猿が馬場の柏餅もその一つでした。

猿が馬場は、白須賀宿近辺（現在の静岡県湖西市）の地名ですが（\*1）、天保四年（一八三三）頃に歌川広重が東海道五十三次シリーズの二川（白須賀の隣の宿。現在の愛知県豊橋市）に柏餅屋を描いて以降（図1）、二川のイメージが強くなったようです。

さてこの柏餅、現在の節句の菓子と同じものなのでしょうか。古くは万治二年（一六五九）頃の『東海道

名所記』に、「あづきをつゝみし餅、うらおもて柏葉にて、つゝみたる物也」とあるほか、江戸時代後期以降の双六のコマにも葉に包まれた菓子の姿が見え（図2）、今と変わらぬ印象です。一方で、「東街便覧図略」（一七九五序）では平たい二色の餅の中央を窪ませ餡を載せたもの（図3）、「草まくら」（石川雅望、一八〇四年の紀行文）では葉に包まぬ菓子とされ、史料により異なっています。広重の錦絵には茶屋が複数描かれたものもあるので（\*2）、店による違いがあったのかもしれない。



図1 歌川広重「東海道五拾三次之内 二川 猿ヶ馬場」（1833頃）  
メトロポリタン美術館蔵  
左側に「名物かしハ餅」の看板が見える。



（拡大図）



図2 双六の白須賀、二川のコマ いずれも柏餅が描かれている。  
左から「東海道遊歴双六」（1852年後修、東京都立中央図書館蔵）、「五十三駅春興双陸」（年代不明、国立国会図書館蔵）、「東海道五十三次名物寿語六」（明治時代、東京都立中央図書館蔵）より。

意外なのは、これほど有名だったにもかかわらず、味の評判がよくないことです。道中日記と呼ばれる、当時の人々の旅の記録を見ると、「たゞざくくとして糠をかむがごとく、嗅みありて胸わろく、ゑづぎの気味類なれば」(『東行話説』、一七六〇年)と吐き気を催していたり、「大氣にまづし、色黒し」(鍋屋嘉兵衛の道中記、一八四四年)と味も色も悪い旨の感想を残していたりします。散々な書きぶりですが、道中日記は、後に旅をする人にとっては旅行案内の役割も果たしていたので、悪評がかえって人の興味を惹いたところもあったのではないのでしょうか。図4の黄表紙では、毒を仕込む食べ物として登場しますが、味の悪さに引つ掛けたものかと思像したくなります。

ちなみに地元では、この柏餅に関して、豊臣秀吉にちなむ逸話が伝えられています。小田原征伐に向かう途中の秀吉が、茶屋の老夫婦から振る舞われた蘇鉄の実(※3)入りの柏餅を気に入り、戦で勝利した後、「勝和餅」と呼ぶよう言ったとのこと。真偽のほどはわかりませんが、前述の評判も蘇鉄餡の柏餅を食べたことだとすると、好みが分かれる味だったのかもしれない。有名でありながら、味は今一つの猿が馬場の柏餅。珍名物として、旅の思い出作りに一役買っていたことでしょう。

河上可央理(虎屋文庫研究主任)

※1 葛飾北斎は「春興五十三駄之内白須賀」(一八〇四)に柏餅屋を描いている。

※2 「五十三次名所図会 卅四 二川 猿が馬場立場」(一八五五)

※3 蘇鉄の実是有毒だが、沖繩や奄美諸島では、毒抜きをして菓子に使った例がある。

参考 『たべあるき東海道』展図録「豊橋

市 二川宿本陣資料館、二〇〇〇年。



図3「東街便覧図略」(1795序)より  
名古屋博物館蔵



図4 十返舎一九「猿番柏餅」(1804)より  
国立国会図書館蔵  
黄表紙(江戸時代の漫画)にも描かれており、猿が馬場といえば柏餅だったことがわかる。台には柏餅が並べられ、女性が菓子袋を手をしている。



図5 落合芳幾「餅酒大合戦之図」(1859)より  
東京都立中央図書館蔵  
餅(菓子)と酒の合戦図で、「ばんばの猿太」という武将が「名物柏餅」の幟を背中に挿している。名前と猿の顔は地名からの連想。

## 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/>



『サイロ』  
751号  
(2022年7月1日発行)

### ■ 六花亭

昭和35年(1960)、『青い窓』(柏屋発行)に感銘を受けた創業者が「十勝の子どもたちにもこんな詩誌があったら…」と地元教師に呼び掛け、児童詩誌『サイロ』を創刊。以来、半世紀を超え十勝管内の小中学生の詩を紹介。ホームページでも一部閲覧可。入手は「サイロの会」事務局へ。  
☎ 0155(24)6655 / FAX 0155(24)6656 / Mail:sairo@rokkatei.co.jp / http://www.oda-kikin.com/sairo.html



『こどもの夢の青い窓』  
600号  
(2022年7月10日発行)

### ■ 柏屋

昭和33年(1958)年5月に創刊した児童詩誌『こどもの夢の青い窓』が、64年目となる今年7月に600号を数えた。毎号、福島県を中心に全国から投稿された子どもたちの詩が紹介されている。入手は「こどもの夢の青い窓」オフィシャルサイトへ。年会費2000円で年6回、奇数月に届く。  
https://www.aoimado.jp/



『伊勢だより』。商品の折箱に封入されている

### ■ 赤福

折箱入りの赤福餅に、日替わりのしおり『伊勢だより』が入っている。徳力富吉郎氏による版画で伊勢神宮の祭や四季折々の花、風景などが描かれ、裏面は内容にちなんだ店主からの手紙となっている。ホームページにも当日版を掲載。  
https://www.akafuku.co.jp/ise/tayori/



絵本  
『7394』

### ■ 五勝手屋本舗

創業150周年を記念し、2022年に地元で語り伝えられてきた民話を絵本にした『7394』を発刊。江差に繫米をもたらしたニシン漁にまつわる伝説がダイナミックに展開する文章とイラストで描かれている。入手は電話またはオンラインストアへ。1650円(税込・送料別)。  
☎ 0139(52)0022 / https://gokatteya.co.jp/

### 各店のホームページで楽しめます



#### ■ 廣榮堂「桃太郎伝説」

https://koeido.co.jp/story/momotaro/  
鬼退治で知られる「桃太郎」の昔話の由縁ともされる、岡山の2つの古社に残る伝説を紹介。歴史好きも必見。①

#### ■ 鶴屋吉信「京菓子寸話」

https://www.tsuruyayoshinobu.jp/yokimono/story  
丹波大納言小豆、道明寺、柚子、寒天、栗、吉野葛、笹など、京菓子里に欠かせない材料を由来や製法をまじえて紹介。②

#### ■ カステラ本家 福砂屋「カステラ文化館」

https://www.castella.co.jp/  
カステラの原型となった16世紀のスペイン・ポルトガルに生まれた菓子の話をはじめ、カステラの歴史と文化を紹介。③

#### ■ 石村萬盛堂「萬盛堂歳時記」

https://www.ishimura.co.jp/saijiki/  
博多にまつわる様々な話を紹介。「黒田武士」「山笠のはじまり」「正月準備」など多彩な切り口で、町の魅力を伝える。④

#### ■ 本家尾張屋「日々のごと」

https://honke-owariya.co.jp/stories/  
京都のコーヒー店や製粉屋さん、お茶の老舗、料理人など、店と「繋がり」がある人々のストーリー。⑤

#### ■ かるかん元祖 明石屋「軽菓百話」

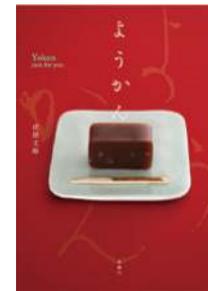
https://www.akashiya.co.jp/stories/  
鹿児島名産の菓子「かるかん」について、歴史や文化、材料などに関する話を読みやすく解説。⑥

## 菓子屋の No.25 Another Work

文化を発信

# 菓子屋の広報

全国銘菓の加盟店の中には、和菓子の歴史や文化を紹介する書籍や広報誌を出したり、地域と結びついて詩集や絵本などを出版する店が数多くあります。また近年は、店のホームページで菓子がつなげる様々なモノ・コト・ヒトを紹介するサイトが増えていきます。  
現在、入手可能な書籍・冊子、及びホームページサイトを紹介します。



『ようかん』  
虎屋文庫著、新潮社、2019年発行、2420円(税込)



『和菓子を愛した人たち』  
虎屋文庫編著、山川出版社、2017年発行、1980円(税込)



『和菓子』  
最新号は29号

### ■ とらや

株式会社 虎屋の菓子資料室「虎屋文庫」が、1994年から年1回、毎春に研究論文を中心とした機関誌『和菓子』を発行している。900円または1000円(税込・送料別)。また、書籍として『和菓子を愛した人たち』、『ようかん』などがある。ホームページにも和菓子にまつわるコラムなどを掲載。『和菓子』の入手は電話、FAX、ホームページの問合せフォームから。  
☎ 03(3408)2402 / FAX 03(3408)4561 / https://www.toraya-group.co.jp/



『村岡総本舗 羊羹資料館案内』

### ■ 村岡総本舗

本店に隣接する羊羹資料館の創立30周年を記念し、2014年に『村岡総本舗羊羹資料館案内』を発刊、羊羹にまつわる109話を収録している。主著者は、九州の菓子文化に精通する当主の村岡安廣氏。入手は電話またはFAXで。1320円(税込)。  
☎ 0952(37)3173 / FAX 0952(72)2132  
http://www.m-youkansiryokan.jp/book\_form.htm



広報誌  
『いとをかし』

### ■ 両口屋是清

2008年～2019年に、和菓子や日本の文化を紹介する広報誌『いとをかし』を発刊。現在は休刊中だが、14号～32号のバックナンバーを無償頒布している。入手は「季刊誌請求フォーム」またはフリーダイヤルで。無料。  
https://ryoguchiya-korekiyo.co.jp/magazines/  
☎ 0120-052062

空の上はにぎやかだ。

からすのおどり。

太陽のりんごあめ。

雲のわたがし。

空のお祭り始まりだ。

ぱつと上を見上げると

## 空のお祭り

平野和音 小学3年生

『子どもの夢の青い窓』(発行・柏屋)  
588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

東京都大田区西糀谷3-34-1  
☎03-5735-6250

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



おいのとも  
「老伴 地産伝承セット」柳屋奉善

銘菓「老伴」と松阪の特産食材がコラボレーション。おなじみの赤い老伴に加え、「松治郎の舗」のハチミツを使った老伴と、神宮司庁御用達「老松園」の高級抹茶を使った老伴の3種類。彩りも味わいも評判です。



ちゅちゅね  
「茶茶音 (抹茶・ほうじ茶)」鶴屋吉信

800年のお茶づくりの歴史を持つ宇治の抹茶・ほうじ茶をたっぷりを使い、まろやかな白餡を包んで焼き上げた香ばしい焼菓子です。熟練の茶師と京菓匠の技のコラボから、京都らしい新たな菓子が誕生しました。



「新潟旅情 月の宿」大阪屋

国産のさつまいも「紅はるか」を使ったお饅頭です。バターや卵黄などを加えたさつまいも餡を月の光に見立て、練乳や生クリームなどを使った生地で作っています。お月見のお供えにもおすすめ！



ここのえ  
「九重」九重本舗 玉澤

玉澤の屋号の由来ともなった代表銘菓「九重」が、風味と食感をより楽しめるようリニューアルされました。お湯やソーダ、シャンパンを注いだり、ヨーグルトに合わせたりと多彩なアレンジが楽しめます。

◆代々、大ファン  
私が住む山口市に、老舗和菓子店「山陰堂」があります。店構えが立派で、飾られたお花や掛け軸など、思わず足をとめて見入ってしまうほどです。  
お菓子は有名な「名菓 舌鼓」のほか、春のいちご大福、夏の水まんじゅう、四季折々の生菓子など、何をいただいても絶品揃い。なかでも我が家のイチ押しは「カステラ」です。特に父は熱烈なファンで、お盆やお正月になると必ず親戚にも配っていました。  
父は先頃亡くなりましたが、法要に参列された皆様にカステラをお持ち帰りいただきまして、これからも、おいしいお菓子を代々受け継いでいきます。  
松田洋子様 (山口県山口市)



「名菓 舌鼓」

# あじわい NEWS

## 「パンダ茶房 by 銀座清月堂」 松坂屋上野店にOPEN!

上野動物園で昨夏誕生したジャイアントパンダの「シャオシャオ」と「レイレイ」。衰えぬ人気のなか、松坂屋上野店本館に「パンダ茶房 by 銀座清月堂」がオープンしました。可愛いパンダをモチーフにしたスイーツが楽しめる、パンダ好きにはたまらないスポット。パンダブログ「毎日パンダ」で知られる高氏さんの写真も展示されている憩いの空間です。



上野動物園のお帰りに、ぜひどうぞ。

## SHOP

### パンダ茶房 by 銀座清月堂

住所：東京都台東区上野 3-29-5  
松坂屋上野店本館 M2F  
営業：10時～19時  
(ラストオーダー 18時半)  
☎ 03 (3832) 1111 (松坂屋上野店)



ポテトサラダ、ハム、玉子などをパンダの焼印のどら焼きではさんだ「パンダどら焼きプレート」。



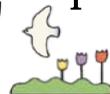
大人気の「パンダパフェ」。小豆、白玉、抹茶アイスと清月堂自慢の抹茶ゼリーの組み合わせ。

◆ワクワクする買い物  
高松は、夫婦で幾度も訪れている町。行くたびに、日本一長いアーケード商店街を散策したり、名物の骨付き鳥やうどんを食べたりして旅を楽しんでいます。  
今回の旅では、アーケード商店街で「三友堂」さんを見つけました。入ってみると、昔ながらの店の佇まい。スタッフもとても気持ちのいい対応です。早速、代表銘菓「木守」などを購入。帰宅して食べてみると、どれも程よい甘さ、上品な味わいで大満足です。  
旅人にとって、店で買い物をするのがワクワクさせられる和菓子屋さんでした。また夫婦で行くと、妻と話が合いました！  
難波治一様 (岡山県倉敷市)



「木守」

## あじわい POST





鳩サブレ／豊島屋



栗入りきんつぱ／三原堂本店



札幌タイムズスクエア／三八 菓か舎



# 加盟店一覧

## 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/

## 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

●栗入りきんつぱ ●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/

「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/>



羽二重餅 琴の橋 / 深川屋陸奥大掾



栗さんとん / 御菓子 たちや



雁の山 / 小布施堂



長生殿 / 加賀藩御用菓子司 森八

## 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  
☎0120-052062  
●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/

## 御菓子たちや

●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/

## みずゞ鉛本舗 飯島商店

●みずゞ鉛

〒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

●伊豆乃瀟子

〒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  
●https://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.tukisekai.co.jp/



つきいれ餅／金城堂



小男鹿／小男鹿本舗 富士屋



スポーツぎびだんご (塩レモン味)／廣榮堂



秋のめぐみ／本家菊屋

## 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

●軽菓

〒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 ●<https://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  
☎0120-26-4161 ●<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 ●<https://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.tsuryuhachiman.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 ●<https://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



和菓子に生きる  
百三十余年の伝統の味

山口県代表銘菓



名菓 舌鼓

山口県代表銘菓  
山陰堂

本店 / 山口市中町  
TEL 083-923-3110  
FAX 083-923-3110

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]  
神戸風月堂のゴフルを濃いめのコーヒーと共に。  
神戸の秋が深まっていきます。

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  
編集協力 / 稲垣邦子  
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』で検索を  
秋の和菓子はいかがでしょうか。  
「あじわい」の4文字で検索すれば  
「全国銘菓」のホームページがすぐに  
出てきます。「お取り寄せ」サイトから  
日本中の名菓に速攻でアクセス！  
どうぞ、ご利用ください。

『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  
けるほか、ホームページにも  
転載しております。次号  
は2023年1月1日の  
発行を予定しています。

あじわい No.216  
Autumn

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

【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  | (亀屋)     |
|     | 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。

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