

あじわい

お菓子のキーワード
「餅の菓子 十五選」

全国銘菓 広報誌
2023
New Year
No.217

新春



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

目次

Nipponの歳時記⑧ 身近な生き物

静かな生き物、ウサギ 今泉忠明

お菓子のキーワード⑨⑩

餅の菓子 十五選

菓子街道を歩く⑨⑩

富山 月世界本舗 ロマンあふれる「銘菓」を伝えて

和菓子探検⑤

菱餅をのせた鏡餅？ 虎屋文庫

子どもは歌う⑬⑭

あじわいNEWS

「全国銘菓」加盟店一覧



卯歳にちなんで
鳩サブレー



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。



鎌倉
豊島屋

代表電話 0467-25-0810

WWW.hato.co.jp/



今泉忠明

静かな生き物、ウサギ

ウサギは静かな生き物である。不満があってもギャーギャー騒がず、楽しいといった顔も見せない。落ち着いた風情がある。だからと言って不満がないわけでも、毎日がつまらないわけでもない。不満があれば大きな後足で地面をバタンバタンと叩くし、楽しければ走ってピョーンと高く跳んで、空中で両方の後足を拍手のようにポンと打つ。

考えてみれば、ウサギは不思議な体つきをしている。見慣れているからか、ウサギの耳が長いことは当たり前前に思っているが、ゾウの鼻が長いと同じくらい奇妙だ。

家畜となった飼うウサギのロップイヤーという品種は大きな耳をもっているが、この耳は頭の両側にダラーンと力なく垂れている。ウサギ界のトップランナー、ジャックウサギは時速72kmで走るとされるが、その耳は長大で、体長が50cmくらいなのに

耳の長さは13cmもある。そして、ピーンと立っている。筋肉は使わないと退化するが、使っていれば発達する。ジャックウサギの耳も何らかの役に立っているというわけだが、一つは音を集める働きで、もう一つは耳から体温を逃がして体を適温に保つ働きである。トップランナーだからこそ耳が長いということになる。

以前、カリフォルニアの平原でジャックウサギが走っているのを見つけた。これはいい機会だと、二手に分かれて挟み撃ちにして草むらに潜んだところを写真に撮る計画を立てた。膝の高さくらいの草の間をガサゴソとゆっくり進んでいったとき、目の前からいきなりウサギが跳び出した。ピョーンと高く跳び上がったかと思ったら、あつという間に地平線まで続く草原の果てに消えていった。まさに脱兎のごとく、実に速い。声も出さず、音も立てずに、消えていった。ウサギは静かな生き物なのである。



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。

餅の菓子

十五選

今、パリでは「餅菓子」が大人気って
ご存じでしたか？
あの「もちっ」「もちもち」の魅力はグローバル。
口の中に幸せを運ぶ餅の菓子、
その傑作の数々をご紹介します。



もち 杜のゆべし

当店は、延宝3年(1675)の創業以来、ゆべしを作り、
伊達家に納めて参りました。
その後も、代々が工夫を凝らし、改良を重ねて
砂糖・くるみ・醤油の3つが調和する菓子へと磨き上げました。
独自の風味と、深い味わいをたたえた餅菓子です。
九重本舗 玉澤(宮城県・仙台市)

きよめ餅

江戸中期、熱田^{あつた}神宮の西門のそばに
「きよめ茶屋」が設けられました。
参拝者は、その茶屋で一服し、身支度を整えて神前に向かったのです。
のちに、その茶屋にちなんで考案されたのが「きよめ餅」。
漉し餡を、やわらかな羽二重餅で包んだ熱田の名物です。
きよめ餅総本家(愛知県・名古屋市)



ゆうもち 柚餅

明治初年(1868)創業から
約150年続く、当店を代表
する銘菓です。最高級のもち米
「滋賀羽二重糯」^{もち}から作るやわ
らかな求肥と国産柚子の爽や
かな香り、そして和三盆糖のや
さしい甘さ。美しく、気高い姿
もご好評をいただいております。
鶴屋吉信(京都市・上京区)





つきいれ餅(小豆・日向夏)

やわらかい求肥の中に小豆や日向夏を搗き入れた餅菓子です。神武天皇が東遷に旅立たれる折に、村人が餅と小豆を搗き混ぜて献上したという故事が伝わる宮崎の銘菓。「つきを入れる」縁起菓子としても重用されて贈り物に喜ばれております。

金城堂(宮崎県・宮崎市)



名菓 舌鼓したつづみ

やわらかな求肥で、手亡豆で作る白餡をくるんだ餅菓子です。きめ細かな餅のとろけるような舌ざわりが特長で、温かな色合いと気品に満ちた姿かたちも他に類を見ません。「西の京」とも呼ばれ、華やかな文化が開いた山口を代表するお土産として、ご好評をいただいています。

山陰堂(山口県・山口市)

京わらび餅 京都ぶらぶら

本わらび粉を使って丹念に練り上げた求肥風のわらび餅です。独特のもちっとした食感と、ニッキ・抹茶・柚子の風味豊かな3つの味をお楽しみいただけます。

井筒八ッ橋本舗(京都市・東山区)



梅不うめぼし

ほのかに紫蘇が香る求肥餅です。鎌倉時代に土佐に流された土御門上皇が名付けたと伝わる「梅不し」という菓子を追想して創った菓子で、紀州南高梅の梅酢に漬けた赤紫蘇を求肥に練り混ぜています。土佐藩からのご注文記録も残る、やさしい甘さの御用菓子です。

西川屋老舗(高知県・高知市)





おしろのくちもち 御城之口餅

当店の初代が、豊臣秀吉公の弟・秀長公から「兄をもてなす茶会に、珍菓を作れ」との命を受け、献上したところ、鶯餅の銘を賜ったという逸話が残る銘菓です。当店が城の入口、町人街の1軒目に店を構えていたことから、いつしか「御城之口餅」と呼ばれるようになり、今に至ります。本家菊屋（奈良県・大和郡山田市）



しょうが餅

求肥に生姜を加え、和三盆糖をまぶした素朴で懐かしい味わいの餅菓子です。上品な甘みの中に爽やかな生姜の香りが口いっぱい広がります。どなたにも喜ばれる手土産としても人気をいただいています。柴舟小出（石川県・金沢市）

赤坂もち

きな粉と餅を小風呂敷包みにしたスタイルは、当店の3代目が創案した工夫です。黒糖とくるみを煉り込んだ餅の上品な風味にきな粉とくるみの香ばしさが重奏します。赤坂青野（東京都・港区）



古代葵餅

古代米の「赤米」を入れた餅で讃岐産の和糖蜜を使った黒蜜を包み、香ばしいきな粉をたっぷりかけたわらび餅風のやわらかな餅菓子です。そっと皿に返していただく、徳川家の三つ葉葵の御紋がくっきり浮かび上がります。備前屋（愛知県・岡崎市）





関の戸和三盆

徳川3代将軍・家光公の時代から作り続けている
当店の代表銘菓です。
鈴鹿の峰に降り積もる白雪になぞらえて創案した菓子で、
渡し餡を求肥で包み、和三盆をまぶして仕上げています。
お茶の時間や、お抹茶の席などでご愛顧をいただいております。
深川屋陸奥大掾（三重県・亀山市）



羽二重餅

明治38年（1905）、当店の2代目が
福井の特産である絹織物「羽二重」と先代への想いを紡いで、
口の中でとろける、絹の風合いのようなやわらかさをもった
餅菓子を創り上げました。
今も伝統の配合を守り、添加物を一切使わず作り続けています。
羽二重餅總本舗 松岡軒（福井県・福井市）

三寸餅

やわらかく搗き上げた餅で極上の小豆餡を包み、
三寸（約9cm）の長さに調えたあと
両面にうっすら焦げ目をつけた焼餅です。
餅と小豆餡のおいしさをかけ合わせただけの素朴な味わいが
日本茶によく合います。
三八（北海道・札幌市）



若草

江戸後期に松江藩の藩主となり、茶人としても名を馳せた
松平不昧公の御歌から銘をいただいた、当店の代表銘菓です。
島根県奥出雲のもち米を石臼で水挽きして、求肥に煉り、
仕上げに若草色の衣をまわせています。
ふっくらとしながら弾力のある、味わい深い求肥の菓子です。
彩雲堂（島根県・松江市）





みたらし餅(2月)



宇治金時(7月)

◆季節を伝える「^{はじめ}初餅」

毎月1日に、折々の自然や風物詩をうつした餅が販売されている。数量限定のため、最寄りの店舗で予約がおすすめ。<お菓子の香梅：熊本市>



よもぎ餅(3月)

◆行列必至の「^{ついで}朔日餅」

毎月1日(1月を除く)に、月替わりの餅が販売される。本店で、前日17時から整理券(時間指定券)が配布される。オンライン予約など詳細はホームページ参照。<赤福：伊勢市>

毎月1日
だけの
レア餅

餅菓子の多くは、その日限りの短い命。ということは、餅菓子の「名品」は地域それぞれにあるところが多い。おいしい餅菓子に出逢いに、さあ、和菓子店へ！

作りたてを
いただく
口福餅

◆本店限定、まん丸「あんころ餅」

圓八の「あんころ餅」は、丸めた餅を竹皮で包んだ、つぶれた姿形も風情となっている銘菓だが、本店では丸のままの「あんころ餅」を箱に入れ(9粒入り・24粒入り)、2段重ねて風呂包みにした「重ね箱」も販売。<圓八：白山市>

店限定・日にち限定

餅菓子の名品



旅に
出たくなる
名物餅



◆^{ひろさき}弘前さくらまつり期間限定の「つともち」

弘前が桜に彩られる「弘前さくらまつり」の期間だけ作られる幻の銘菓が「つともち」。小豆、砂糖、小麦粉、塩だけで作られる。<開雲堂：弘前市>



◆人形町の定番土産「豆大福」

東京屈指の街歩きスポット、日本橋人形町のお土産は、赤えんどう豆の塩加減が絶妙な「豆大福」。週末は早く売り切れるので、お早目に。<三原堂本店：東京都中央区>



◆栗の郷・小布施堂の「柏餅」

端午の節句に合わせ、毎年5月に作られる栗の郷・小布施堂ならではの「柏餅」。白餅の「栗鹿ノ子柏餅」と、よもぎ餅の「栗あん柏餅」がある。<小布施堂：小布施町>



麦手餅(5月)

◆季節を彩る餅菓子

軽羹で知られる老舗だが、春駒や大黒餅など郷土菓子の名品とも呼べる餅菓子も多数。さらに季節の餅菓子は、菓子職人の手わざが光る。<かるかん元祖 明石屋：鹿児島市>



◆インスタ映えも！「焼きたて 調布」

中納言本店の中庭に面した実演カウンターで、生地を焼き、求肥を巻いて作る「焼き立て 調布」がいただける。デートにも旅のおやつにも最適！<廣榮堂：岡山市>



◆カフェで大人気「わらび餅」

八事店と東山店併設のカフェの人気メニューが、本わらび粉を用いた「わらび餅」。弾力のあるわらび餅に、上品な香りのきな粉と和三盆糖を使った蜜の甘みが寄り添う。<両口屋是清：名古屋市>





富山を代表する銘菓「月世界」^{つきせかい}。パキッと割れるが、そのまま口の中で溶けていく。日本茶はもちろん、コーヒーにもよく合う。



「月世界本舗」社長、土井聡人さん。1968年、富山生まれ。妻・まゆみさんとの間に2男2女がいる。趣味は、野球。

富山は、江戸時代に越中前田家が治めて本格的な城下町を形成し、発展した街。「富山の菓売り」で知られる製菓・売菓業も2代藩主が推進したものだ。菓を入れる薬瓶から、ガラス製造業も栄えた。*

立山を仰ぐ環境都市

富山県富山市。人口約41万人の県都は、南に標高3千メートル級の立山連峰を仰ぎ、北に水深3千メートルを超える富山湾を抱いている。旅の目的は雄大な自然と豊かな海山の幸……そんな想いで富山駅に降り立った観光客は、改札を1歩出たところで目を見張るだろう。駅構内の、すぐ目の前から色とりどりの路面電車が次々に発着しているのだ。実は、富山は公共交通を軸としたコンパクトなまちづくりで国内外に知られた環境先進都市。交通網を整備して、住みやすい街づくりを進めている。

もちろん、観光客にとっても、このシステムはありがたい。駅の南にある繁華街や富山城へも、北前船交易で栄えた豪商の屋敷が建ち並ぶ海沿いエリアへも路面電車一本。さらに川や運河を行く観光船や24時間利用できるシェアサイクルなど、様々な乗り物で巡る旅は、楽しく快適だ。

建築ファンなら、日本一美しく居心地がよいとウワサの富山市立図書館もおすすめ。目の保養をしたあとは、すぐ近くの月世界本舗へ。富山土産に「月世界」は、はずせない。アーケードの下、大きなガラス扉を開けて、当主の土井聡人さんを訪ねた。

富山で120年余

創業120年余。明治からの歴史をつむぐ店ですね。

「明治30年(1897)に金沢の菓子店で修業を積んだ吉田栄吉が店を開いたのが始まりです。当店の代表銘菓・月世界は、この初代が創った菓子で、明け方、立山の上に浮かぶ月を見て着想を得たと伝わっています。その当時はもちろんですが、今でも他に類を見ない独自のな和菓子だと思います」

「初代が創り上げた菓子を、代々の当主が磨いてこられた。2代目の栄一郎も、3代目を継いだ義父の栄一も、戦中戦後は大変な苦勞をしたようですが、そうした中で商品を月世界だけに絞ることで、この菓子に力を注ぎできました」

「そして土井さんで4代目。どういう経緯で、この店に

入られたのですか？

「高校の同級生と結婚したのですが、その人が先代吉田栄一の長女だったんです」

繊細な「月世界」

「誰もが憧れるご縁です(笑)。ただ、店を継ぐ気持ちはまったくなかったんです。それが、ある日、先代の隣で長年、店をきりもりしていた妻から『手伝ってもらえたらすごく助かる』と。実は、月世界の製造は門外不出で、当時は身内のみで作っていましたので、妻が意を決して口にした、店の存続をかけた相談だったのです。それで、製造なら手伝えるかな、と。

子どもの頃から野球をやっていて、勤めていた地元の信用金庫でも社会人野球で国体や天皇杯を目指していましたから、体力だけは自信がありましたし」

「いかがでしたか？」



月世界本舗

富山県富山市上本町8-6

☎ 076(421)2398

<http://www.tukisekai.co.jp/>



6種類あるバラエティーパック。「月世界」と「まいどはや」は同じ大きさなので、自由に4つを選んで入れられる。本店だけの取り扱い。

写真右:「まいどはや」。和三盆糖のやさしい甘みが特長の、マシュマロに似た和菓子。菓子銘は富山の挨拶言葉。
写真左:和三盆糖を使った干菓子「新甘撰」。北陸新幹線開通に合わせて創られた。



「大変でした(笑)。月世界は製造工程がシンプルですから、頑張れば何とかなるかと思っていたのですが、これがとんでもなく繊細な菓子でして……」
— 月世界は、どのように作られているのですか? —
「まず、和三盆・白双糖・上白糖と寒天を煮て蜜を作ります。そこに泡立てた卵白と卵黄を加えて型に流し、冷凍庫で冷やして適度な硬さになったら、長方形に切って乾燥機に入れます。温度を微調整しながらゆっくりに乾かしたら、8等分に切って出来上がりです」
— 乾燥の工程が重要なところでしょうか。 —
「季節によって、天候によって、最初から高温にしたり、じわじわ温度を上げていたり。ここまでするのか、というほど細かく調整します。私も、もう30年この菓子を

銘菓を作り続けて

— 先代が2021年に亡くなり、コロナ禍の中で社長就任。大変な時期の交代でしたね。

「従業員を一人も辞めさせたくない」と、なんとか踏ん張っています。お土産需要は多少増えてきましたが、地元の方がまだまだ動き出されていない。
そこで、店先で月世界の切れ端を売り始めました。この菓子を知らない人に、目を留めていただきたいという想いから。そして、この菓子を知らない人に、味を忘れてほしくないからです。安価で出していますので儲けはありませんが、切れ端を買われた若いお客様が再来店されて、『子どもの頃に食べたお菓子でした!』などと思えば話とともに商品を買ってくださったりすると、嬉しいですし励みにもなります。

「朝6時に工場に入って準備を整えて、菓子作りを始めるのが7時ぐらいから。午後1時頃に昼休憩をとって、また工場に入って4時ぐらいまで。店に出てきて事務仕事などに取り掛かるのは、それからです。製造一筋でやってきた工場長が、このたび、そのまま社長になったというわけです」
— 仕事を毎朝、何時頃から始められるのですか? —
「朝6時に工場に入って準備を整えて、菓子作りを始めるのが7時ぐらいから。午後1時頃に昼休憩をとって、また工場に入って4時ぐらいまで。店に出てきて事務仕事などに取り掛かるのは、それからです。製造一筋でやってきた工場長が、このたび、そのまま社長になったというわけです」
— 硬くもだめ、軟らかくもいけない。最近ようやく、この菓子が少しわかってきたかなと感じています。 —
— 代を継いで —
「仕事は毎朝、何時頃から始められるのですか?」
「朝6時に工場に入って準備を整えて、菓子作りを始めるのが7時ぐらいから。午後1時頃に昼休憩をとって、また工場に入って4時ぐらいまで。店に出てきて事務仕事などに取り掛かるのは、それからです。製造一筋でやってきた工場長が、このたび、そのまま社長になったというわけです」
— 可愛らしいパッケージが本店の店頭には並んでいます。 —
「菓子そのものは変えずに、今の人が手に取ってくれる方法を考えて、県の助成金を利用した事業でイラストと詩を描いた6パターンの新しいパッケージを作りました」
— 「月世界」がさらに多くの方に楽しんでいただけますね。 —
「30年前、この店に入って、初めて月世界を作った時の緊張や感動を今も忘れていません。今日も、『こうやって作って』『ここは気をつけて』と、昔教わったことを唱えるように作っています。これからも同じです。この菓子で勝負をしていきたい。20年先も30年先も、変わらず、月世界を作っていたいと思っています」 (丁)

「富山」散歩

色とりどり、多種多様な路面電車に乗って、とっておきの観光スポットへ!



- 岩瀬地区*
 - ・北前船などの日本海航路の拠点として栄えた地区。廻船問屋の豪壮な屋敷や蔵、酒蔵などが並ぶ。(写真上・左)
 - ・海辺近くは立山連峰のビュースポット。晩秋から初夏までは雪を頂いた雄姿が見られる。(写真右上)
- 富山市ガラス美術館・富山市立図書館*
 - ・隈研吾氏設計の斬新な建物の中に、市営の美術館と図書館が入っている。(写真上・右)
 - ・圧巻の内部構造。吹き抜けの図書館エリアがすがすがしい。(写真右下)



「朝6時に工場に入って準備を整えて、菓子作りを始めるのが7時ぐらいから。午後1時頃に昼休憩をとって、また工場に入って4時ぐらいまで。店に出てきて事務仕事などに取り掛かるのは、それからです。製造一筋でやってきた工場長が、このたび、そのまま社長になったというわけです」
— 仕事を毎朝、何時頃から始められるのですか? —
「朝6時に工場に入って準備を整えて、菓子作りを始めるのが7時ぐらいから。午後1時頃に昼休憩をとって、また工場に入って4時ぐらいまで。店に出てきて事務仕事などに取り掛かるのは、それからです。製造一筋でやってきた工場長が、このたび、そのまま社長になったというわけです」
— 硬くもだめ、軟らかくもいけない。最近ようやく、この菓子が少しわかってきたかなと感じています。 —
— 代を継いで —
「仕事は毎朝、何時頃から始められるのですか?」
「朝6時に工場に入って準備を整えて、菓子作りを始めるのが7時ぐらいから。午後1時頃に昼休憩をとって、また工場に入って4時ぐらいまで。店に出てきて事務仕事などに取り掛かるのは、それからです。製造一筋でやってきた工場長が、このたび、そのまま社長になったというわけです」

菱餅をのせた鏡餅？ 虎屋文庫

新年を迎えるにあたって欠かせないものといえば、鏡餅です。年神様へのお供え物、あるいは稲魂（穀霊）が宿る場所などとされ、年末から新年にかけて各家庭に飾られます。

その歴史を遡ると、古くは『源氏物語』にも登場しています。年明けに光源氏が六条院の女君たちを訪問する様子が描かれる「初音」の帖。明石の姫君の歯固の祝いに「餅鏡」、つまり鏡餅が用意されているのです。

歯固とは、平安時代の頃より宮中で行われた行事で、正月に餅や押鮎、大根など固いものを食べて

長寿を願うというものでした。歯は齢に通じ、「齢を固める」の意があったと伝わります。

先の『源氏物語』の場面では、鏡餅に向かって願いごとを唱えたり、歌を吟じたりする人々の様子が描写されており、鏡餅が重要な存在だったことがわかります。

さて、現在鏡餅といえば、大小の丸餅を重ね、上に橙（あるいは蜜柑）を置いたものを思い浮かべる人が多いと思います。伝統的なお飾りである護葉や裏白、御幣、昆布などを添える家もあるでしょう。古い時代の絵図の鏡餅も概ね同様の飾り方ですが、ひとつ意外な事実も。

図2は、武家の年中行事の際の行事食を解説した「年中御祝図式」

（年代・作者不明）に見える「御具足鏡餅」です。室町時代以降の武家では、鏡餅は甲冑（具足）の前に飾られ、「具足餅」と呼ばれました。注連縄や海老の迫力もさることながら、驚かされるのは、菱餅がのっていることではないでしょうか。実は、今でこそ雛祭のイメージが強い菱餅ですが、古くは鏡餅にも用いられていたのです。これは武家に限ったことではな



図1 歌川国貞「楽屋正月の図」(1863)
東京都江戸東京博物館蔵
芝居小屋の年始の楽屋風景。うしろの雑段に、座頭の中村芝翫あてに一門の人々から贈られた鏡餅が飾られている。



図3 『日本風俗図絵』第5輯(1914)より
「大和耕作絵抄」(部分)
国立国会図書館蔵
江戸時代中期の絵草子に、鏡餅を農耕の神様にお供えする様子が描かれている。



図2 「年中御祝図式」(年代不明)より
吉田コレクション
紅白5枚重ねの菱餅を、三方向から、亀甲形になるようにのせる旨が書かれている。



『江戸歳事記』(1838)より
国立国会図書館蔵

く、京都の菓子店・川端道喜に伝わる絵巻物「御定式御用品雛形」から、江戸時代、宮中に菱餅をのせた鏡餅が納められていたことがわかるほか、民間(図3)の事例も確認できます。丸餅と菱餅の組み合わせは、万物を二元にわけ、中国伝来の陰陽思想によるものでしょう。天は円、地は角をかたどるとされるので、全体で宇宙を表現したとも考えられます。

現在、こうした鏡餅はほとんど見られなくなりましたが、関連を思わせるのが、宮中の正月の行事食である「菱葩」です。のした丸餅の上に小豆の渋で染めた菱餅を置き、さらに白味噌、甘く煮付けた牛蒡をのせ、二つ折りにして作ります。白味噌は雑煮にちなむもの、牛蒡は歯固の押鮎の見立てとか。宮中でいつ頃から食べられるようになったのかは不明ですが、

戦国時代の公家の日記『言継卿記』には既に「菱花平」の名前が見えるので、かなり古い風習と考えられます。

明治時代には、裏千家十一代玄々斎の求めに応じて、前述の川端道喜が菱葩を初釜の茶席の菓子として工夫し、のちには一般にも「花びら餅」(図6)として広まりました。お店により作り方はさまざまですが、中に菱餅を入れるなど、菱葩の名残を感じさせるものもあります。

今年も鏡餅を据え、花びら餅を賞味して、よい新年のスタートを切りたいですね。

河上可央理(虎屋文庫研究主任)



図6 虎屋の「花びら餅」



図5 宝永2年(1705)「諸方御用留帳」より
虎屋黒川家文書
宝永8年に虎屋が御所にお納めした菱葩の記録。実寸大の図が描かれており、上の丸餅は直径16cmもある。



図4 橋本周延「徳川時代貴婦人の図」(1896)

東京都江戸東京博物館蔵
明治時代に、江戸幕府の女性たちを題材に描かれたシリーズものの錦絵のひとつ。江戸時代、将軍家や大名家などでは正月に鏡餅の贈答が行われた。画面中央の鏡餅は、菱餅、丸餅、裏白に加え、吉祥の象徴である松を飾った豪華なもので、一際存在感を放っている。

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/

あつあつきたてのおもち
お正月に、いとこといっしょに
おもちを食べたよ。
いろいろな味があった。
あんこ、きなこ、なつとう
口に入れると、
アチッ、フーツフーツ
となつて、とてもあつかつたけど、
赤ちゃんのほっぺのようだった。
いとことわたしは、
おもちがおいしくて、
全部の味を食べた。
次の日もおもちだった。
おいしくて、おもしろかった。
また食べたいな。

佐藤 一華 小学3年生

「こどもの夢の青い窓」発行・柏屋
599号より



illustration by 古谷充子



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

大丸札幌店に 札幌千秋庵「ノースマン専門店」OPEN!

1974年の発売以来、北海道民に愛され続けている「ノースマン」の初めての専門店が大丸札幌店にオープンしました。目玉商品は「ノースマン」を進化させた新商品「生ノースマン」。主役のあんこを薄めでしっとりしたパイで包み、さらに生クリームをたっぷり入れてリッチに進化を遂げました。新しい「ノースマン」に注目!



ノースマン(北の人)は、北の大地に生きる人々のたくましさを表したいと考案されたお菓子です。

SHOP

ノースマン 大丸札幌店

住所：札幌市中央区北5条西4丁目7
大丸札幌店B1
営業：10時～20時(大丸休業日・休)
☎ 011(281)3232(店舗直通)
<https://northman-hokkaido.com>



定番「ノースマン」も、新デザインのパッケージで。

「生ノースマン」。あんこ・パイ・生クリームの味と食感のハーモニーが抜群。



「豊島屋 瀬戸小路」 鎌倉・小町通りにOPEN!

国内外からの観光客で賑わう鎌倉・小町通りに、焼き立て「わっふる」を楽しめる「豊島屋 瀬戸小路」がオープンしました。わっふるは手焼きで、お馴染みのあんずジャムのほか、小豆やカスタードなど味のバリエーションもいろいろ。ほかに「鳩サブレー」や和菓子、瀬戸小路限定の季節の干菓子なども揃えています。鎌倉散歩の相伴によし、お土産によし。鎌倉観光の新定番スポットの誕生です。



小町通りにオープン。2階はフオトスポット&イートスペース。



焼き立て「わっふる」。

SHOP

豊島屋 瀬戸小路

住所：神奈川県鎌倉市小町2-7-26
営業：10時～17時(年中無休)
☎ 0467(84)8585
<https://www.hato.co.jp/>

和菓子のお取り寄せは『あじわい』で
<https://www.ajiwai.or.jp/>



全国銘菓お取り寄せ

お便り募集しています



株式会社インタレスト
『あじわい』編集室

《宛先》

〒100-8100 東京都港区三田二丁目
7-1-10001

お菓子のお取り寄せや贈り物の話など、和菓子にまつわるエピソードをお送りください。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しております。

あじわい NEWS

御菓子つちや どら焼き専門店 「柏屋光章」OPEN!

銘菓「柿羊羹」で知られる御菓子つちやのどら焼き専門店「柏屋光章」が、JR尾張一宮駅構内にオープンしました。毎日店頭で焼き上げるどら焼き「宝」と、どら焼きに洋のエッセンスを加えた「ふわふわ宝」が大人気。四季折々の果物などを使った季節限定商品も登場します。春からは、「ふわふわ宝」のオンライン販売も開始予定。



店頭で焼き上げるどら焼きは、素材本来の味わいが楽しめます。



「ふわふわ宝」。手前から、つぶあんクリーム、富有柿チーズ、揖斐抹茶大福。



どら焼き「宝」つぶあん。餡は、ほかに和栗あん、揖斐抹茶あん、白つぶあんなど。



SHOP

柏屋光章

住所：愛知県一宮市栄3丁目1-1
アスティール宮
営業：10時～21時
☎ 0586(52)7555
<https://www.kashiwayamitsuakira.com/>

あじわいPOST

◆アツアツもおいしい「大原松露饅頭」

旅先でお菓子屋さんを訪ね、いろいろなお菓子を見つけたのが旅行の何よりの楽しみです。「あじわい」を見ると、全国各地にまだまだ知らないお菓子がいっぱいあるのだなあと感じます。今回は唐津に行き、大原老舗を訪ねました。大分に住む友人が「大原松露饅頭が大好き」と教えてくれたのです。



「大原松露饅頭」

まん丸で、とっても可愛い！お土産を買い求め、包装を待っている間に、焼き立ての「大原松露饅頭」をお茶とともにいただきました。アツアツも、とっても美味です。友人への一箱は、レターパックにばっちり納まり、送りました。福島幸子様(佐賀県佐賀市)





小倉羊羹「夜の梅」／とらや



柏屋薄皮饅頭／柏屋



栗豊年／乃し梅本舗 佐藤屋

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
☎ 03-3408-2331 ●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

●栗入りきんつば ●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 ●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/

銘菓 全国
Zenkoku
meika

加盟店一覽

「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/>



つぶあん入り生ハッ橋【聖】／聖護院ハッ橋総本店



みそ入大垣せんべい／田中屋せんべい総本家



けごんみょういん
華厳妙顔／竹風堂



おきあがり
加賀八幡 起上もなか／金沢 うら田

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

ゆうちょう
●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
☎0120-052062
●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

あが
●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山瀬古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 岐阜県大垣市儀町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

じやあにやあ
●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/

羽二重餅總本舗 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/



カステラ／カステラ本家 福砂屋



カシューナッツ羊羹／村岡総本舗



薄墨羊羹 ござら 松山・道後めぐり／薄墨羊羹



名物みむろ／白玉屋榮壽

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 ●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

●三結峰 ●甘燻

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

彩雲堂

●若草

〒690-0064 島根県松江市天神町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/

近畿

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/

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 ●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



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]

おいしいお餅でぴょんと
飛躍の年になりますように。
本年も全国銘菓をどうぞ
よろしく願いいたします。

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
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/>



新春の土産は
『あじわい』で検索を。

令和5年2023年が始まりました。
新年の御挨拶には日本のお菓子を。
「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トップに。
「お取り寄せ」サイトから、選りす
ぐりの銘菓に即アクセスできます！

『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2023年3月1日の
発行を予定しています。

あじわい No. 217
NewYear

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)

元祖
きびだんご



明るい未来へ
ジャンプ!

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