

あじわい

お菓子のキーワード
「虹」の菓子

全国銘菓 広報誌
2023
Spring
No.218

春



26	25	20	16	8	6	4	2	Contents
----	----	----	----	---	---	---	---	----------

目次

Nipponの歳時記⑨ 身近な生き物

ヒトも牛もバクテリアも
環りめぐって生きている 今泉忠明

「御菓印」で和菓子店めぐり

第77回「全国銘菓展」

お菓子のキーワード⑨1

「虹」の菓子 (第77回全国銘菓展テーマ)

菓子街道を歩く⑨1

日本橋人形町 三原堂本店 東京の下町の心意気

和菓子探検⑥

きんとん秘話 黄色い団子からそぼろ状の菓子へ

子どもは歌う⑩7

「全国銘菓」加盟店一覧



白羊羹に桜模様の羊羹を流し込み、
その年初めて咲く桜を表現しました。



今泉忠明

ヒトも牛もバクテリアも 環りめぐって生きている

循環型農業が叫ばれ始めた頃の夏、茨城県のと畜農家を訪れた。飼育されていたのは数十頭のホルスタインだ。

その日、牧場主のおじさんは、軽トラの荷台いっぱい黒土を運んでくると、スコップで黒土をウシの餌箱に入れていった。ウシはすぐさま餌箱に顔をつっこんで、黒土をモグモグと食べ始めた。ちょっとした驚きだった。

「ウシの健康を保つには、腐葉土が一番なのさ」とおじさんが言った。腐葉土は落ち葉がバクテリアに分解されてできたものだから、食べ物を反芻するウシの胃には良いのだろう。落ち葉は、牧場の周りに生えているクヌギやコナラのもの。ウシの糞は地中に埋め、発酵させて農作物の肥料に、尿は大きな貯水槽に貯めている、と話してくれた。

それから牧場をひと回りした。牧場の様子や周辺の雑木林など

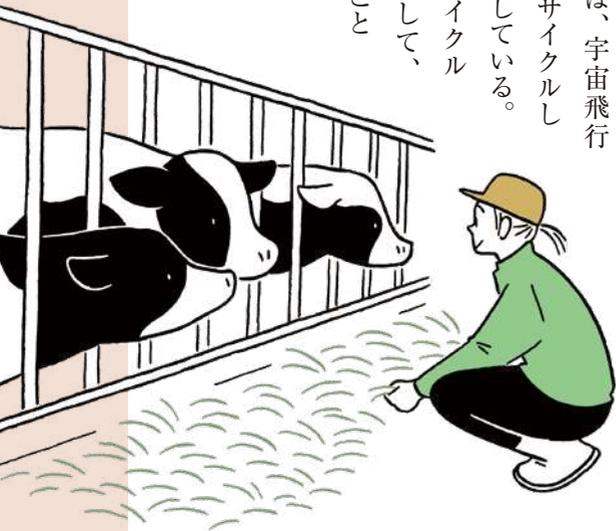
を見てまわり、牛舎に戻ってきた。そろそろ引き上げる時間だ。手などを洗おうとあたりを見回すと、大きな鉄製のタンクがあり、下の方に蛇口がついていたので、おじさんに声をかけた。「これで手を洗っていいですかね」。

「あー」と返事が返ってきた。

手をゴシゴシ洗い、ついでに顔も洗った。最後に手をコップ代わりにして飲んだ。フーツとひと息ついた時、おじさんが顔を出して言った。「その水は、ウシのおしっこをバクテリアの力なども借りて精製した水だよ」。正直言って、たまげた。

しかし、考えてみれば、宇宙飛行士たちも、同じようにリサイクルした水を飲料水として利用している。

期せずして、究極のリサイクルを体験してしまった。そして、リサイクルとはそういうことなのだ、と腑に落ちた。



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。

「御菓印」で 和菓子店めぐり



「御菓印」は通常、全国銘菓加盟店の本店で、有料もしくは一定額以上のお買いものをしていただいたお客さまにお渡ししています。詳細については各店でお尋ねください。なお、第77回全国銘菓展の会場でもお取り扱いいたします。



御菓印は、全国の和菓子店がそれぞれ趣向を凝らして作っています。一枚一枚、個性あふれる御菓印を集めながら日本の名菓を訪ねる旅はいかがでしょう。



御菓印帳

第77回全国銘菓展（2023年3月1日～6日 日本橋三越本店にて開催）の会場で発売。それ以降は、御菓印を取り扱っている和菓子店で販売いたします。

※「御菓印帳」は、全国銘菓の登録商標です。

*「御菓印」の詳細につきましては【あじわい】ホームページをご参照ください。
<https://www.ajiwai.or.jp/>



キャラメル煎餅まつほ
(田中屋せんべい総本家)



祝うてサンド(石村萬盛堂)



羽二重餅
(羽二重餅總本舗 松岡軒)



平治煎餅ショコラ
(平治煎餅本店)



くり金印 赤餡・白餡(回進堂)



関の戸 和三盆
(深川屋陸奥大掾)



マルセイバターサンド
(六花亭)



カシューナッツ羊羹
(村岡総本舗)



柴舟(柴舟小出)



白餅黒餅(赤福)



カステラ(カステラ本家 福砂屋)



軽羹(かるかん元祖 明石屋)



第77回 全国銘菓展

会期 2023年
3月1日(水)~6日(月)

● 日本橋三越本店
本館7階 催物会場

今年の全国銘菓展は、「虹」がテーマ。虹の不思議と美しさを菓자에映すとともに、その姿を和菓子の未来への架け橋にも見立てています。「桜餅」「どら焼き」コレクションや名店のあんこ食べ比べなど会場は、お楽しみがいっぱい。「御菓印」も全国銘菓展で始まります。

老舗ブランドの伝統菓子

誕生の物語や歴史がある伝統の菓子。時代を超えて愛されている、変わらぬおいしさの名菓が一堂に！



柏屋薄皮饅頭 こしあん(柏屋)



クリーム五色豆(豆政)



桜餅(とらや)

*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。



YUMEHIME ~真珠に込めた想い~ (一六本舗)



にじのおさんぽ (井筒八ッ橋本舗)



奈良まほろば金魚 (本家菊屋)



KAKEHASHI (菓子舗 間瀬)



みずのいろ (御菓子つちや)



光彩 (彩雲堂)



1.プリズム (五勝手屋本舗)



2.地球はひとつ (わかさいも本舗)



3.虹ひかる (風流堂)



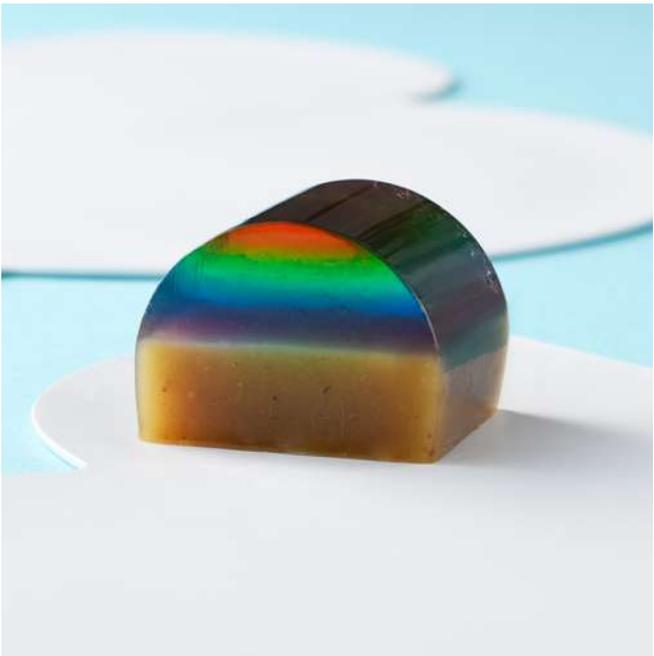
4.練切製「虹」 (丸芳露本舗 北島)

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)
圃進堂 (岩手)
柏屋 (福島)
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)
羽二重餅總本舗 松岡軒 (福井)
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)
赤福 (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)
石村萬盛堂 (福岡)
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「銘菓」が会場に。

【第77回全国銘菓展・参加店一覧】



虹

虹のアーチをイメージして、栗あんで仕立てた栗羊羹に虹色を映した錦玉羹を重ねました。光にかざすと輝く、艶やかな錦玉羹の美しさもお楽しみください。
小布施堂（長野県・小布施町）



天上の虹

空に見立てた錦玉羹に、道明寺で雲を、色鮮やかに重ねたこなし生地で雨上がりの虹を表しました。目にも清々しいお菓子です。
両口屋是清（愛知県・名古屋市）

輝く虹

雨上がりの空にキラキラと輝く虹が現れ、明日への架け橋のように見えます。空、雲、雨粒、そして虹を職人の手技で表現した、澁し餡入りの上生菓子です。
清月堂本店（東京都・中央区）



虹のそら

白い雲に見立てた求肥に、やさしい餡を包み込みました。帯状に重ねた羊羹で、なないろを描き、雲の上に壮大に架かる虹に見立てました。
榮太樓總本舗（東京都・中央区）





虹の上生菓子

多様性のある豊かな、彩の国々を目指す「レインボーさいたまの会」と
 龜屋が共同開発した虹のお菓子です。
 さまざまなおいしさとデザインを揃えました。
 龜屋（埼玉県・川越市）



雲と虹

やわらかな備中小小豆を包んだ薯蕷餠頭です。
 白い生地には、赤橙黄緑青藍紫と
 ひと刷毛ずつ虹を描いた美しいお菓子です。
 きよめ餅繪本家（愛知県・名古屋市）

虹ノムコウ

当店の人気菓子「空ノムコウ」の特別版です。
 切る部分によって違う虹色を楽しめる、
 ほんのり生姜が香る爽やかな棹菓子です。
 乃し梅本舗 佐藤屋（山形県・山形市）



虹の彼方 かなた

虹をテーマに、幸運（左上／虹手鞠）、夢（下／虹の夢）、
 希望（右上／虹の舞）をイメージした上生菓子のセットです。
 虹の先で、願いが叶えられるよう想いを込めました。
 なごみの米屋（千葉県・成田市）





虹のたね

中にドライフルーツを潜ませた、みずみずしい食感の琥珀糖です。クランベリー、マンゴー、パイナップル、サルタナレーズン、レモン、ブルーベリー、レーズンの7つの風味をお楽しみください。
 廣榮堂(岡山県・岡山市)



彼方

空にかかる美しい虹を、七色の鳩型の錦玉で表現しました。その姿はまるで、彩豊かな未来へと旅立つよう。
 豊島屋(神奈川県・鎌倉市)

虹色を映した押し物と、桜の干菓子詰め合わせました。繊細な色彩と味わいは、季節のギフトとしてもおすすめです。
 越乃雪本舗 大和屋(新潟県・長岡市)

虹お干菓子詰め合わせ



虹のハッ橋

ハッ橋に砂糖をほどよくのせ、ハッ橋に降りた霜を表しました。味わいは、生姜、ぶどう、いちご、抹茶、白みつ、さくら、みかんの7種。風雅な吹寄せ風に詰め合わせました。
 聖護院ハッ橋総本店(京都市・左京区)



日本橋人形町

三原堂本店 東京の下町の心意気



Tokyo



東京の粹な下町

東京都中央区日本橋人形町。ハレの街・日本橋から地下鉄でひと駅、人形町駅で降りると、気取らぬ下町の景色が広がっている。

人形町は、江戸時代には芝居小屋が集まる江戸随一の歓楽街として栄え、その後も都心の商業地であるとともに、賑やかな商店街、そしてグルメの街として発展してきた。今も週末になると、下町情緒を味わいに多くの人が街歩きにやってくる。

なかでも、子授けや安産の神様として知られる水天宮は定番の撮影スポットだ。九州

の久留米藩・有馬家の私社を江戸後期に9代藩主が江戸屋敷に分祀したのが始まりだが、ご利益にあやかろうと屋敷の外から賽銭が投げ込まれるようになったため、毎月5日に限って門を開け、一般の参拝を許したという。

その毎月5日以外に参拝に訪れた人々のために、水天宮に代わって「御守」を分けていたという逸話が残る和菓子店・三原堂本店が、水天宮前の交差点の角で繁盛を続けている。

ひっきりなしにお客様が入っていく暖簾をくぐって2022年に5代目を継いだ三原田宗子さんを訪ねた。

若狭とのご縁

創業は明治10年(1877)だそうですね。

三原田「はい。初代は福井県の若狭の人で、三原田宗元と申します。その娘のタケと夫が2代目・3代目。4代目が先代で私の夫の三原田敏^とです。敏が亡くなりましたして私が跡を継いだわけですが、実は私は宗元の生家の娘なんです」

すると、若狭から嫁いでこられたのですか。

「ええ。四姉妹だったのですが、タケさんの希望もあって私のご縁をいただいて結婚することになりました。」

当時、私は地元の大学を出て中学校の教師をしていたんです。教職免許は理科で取得したのですが、地方の学校は教師不足ですので数学なども教えていました」

理系でしたか！ 教職は続けられたのですか。

「仕事を続けるなんてとんでもないと最初から言われました。当時は結婚退職が当たり前の時代でしたから」

では、専業主婦として家をお店のお手伝いも？

「子どもたちが小学校に入った頃から週に2度ほど店に立つようになりました。そういう日がだんだん増えていったという感じです」

それだけお店が繁盛されていたということですね。

「義母のタケがとても明るくしっかりした性格の人で、戦中戦後の大変な時代も含めて、店をよく盛り立てていました。面倒見もよくて、年に一、二度は暖簾分けした店のご家族も一緒に旅行したり、ご飯を食べたり……。三原堂会と



「塩せんべい」。厳選したうるち米を、つぶつぶ感を残して薄くのばし、醤油と2種類の塩でじっくり焼き上げている。



「三原堂本店」社長、三原田宗子さん。1952年福井県若狭生まれ。

水天宮。文政元年(1818)、久留米藩主・有馬頼徳が、国元で信奉している水天宮を江戸藩邸内に分祀したのが始まり。毎月5日に限って一般の人々にも参拝を許すと、「なさけありの水天宮」という洒落が流行語になった。明治に入り、青山を経て明治5年(1872)に現在地に遷座した。



三原堂本店

東京都中央区日本橋人形町

1-14-10

☎ 03(3666)3333

http://www.miharado-honten.co.jp/



「御守最中」。水天宮とのご縁のなかから生まれた創業以来の銘菓。



「どら焼」。あっさりした甘さの餡と醤油入りのしっとりした皮が人気。



「豆大福」。搗きたての餅のおいしさが味わえる。

大福は毎朝、もち米を搗いて作っていますので、翌日には硬くなるんです。若い方のなかには大福が硬くなることを知らない方もおられるようですが、三原堂ではこれからも硬くなる本物の餅菓子を作っていきたいと思っています」

と、甘い匂いがお客様を連れてきてくれるんです(笑)。うちのどら焼は、生地に醤油を入れてるのが特徴で、口に入ると、ほのかに醤油の香りが広がります。えりも小豆を使った粒餡と漉し餡を軸に、さくら餡やレモン餡など季節ごとの餡も4種。戌の日には、狛犬の焼き印を押しただら焼も販売しています。ほかに、春の桜餅、夏の水羊羹、1年を通して人気のある豆大福やみたらしだんごなどの普段づかいのお菓子がいろいろ。

「三原堂は、代表銘菓一本でやっている菓子屋ではありませんので、いろいろな菓子を作っています。朝は、8時くらいから店頭でどら焼を焼き始めます。すがまた好評なんです。御守最中は、水天宮さんとのご縁で生まれた創業当時からの菓子。お宮参りや安産祈願に求められたお客様がよく買っていました。日本橋めぐりは、日本橋の町名を菓銘にした饅頭で、蛸殻町は粒餡入りの東饅頭、室町は栗饅頭というように5つの違った味があります」

「10年先、20年先が予測できない時代ですが、今のこの感じで作ってほしいんじゃないかなと考えています。そして、次の世代につなげていきたいと。せっかく百何十年も続いてきたのですから。ここ人形町には、歴史のあるいい店がたくさんありますでしょう？ 三原堂も、そうした一軒として続けていけたらと思っています」

「観光のお客様にもご来店いただいています。なんと、いってうちのメインは地元のお客様です。社用のお客様も含めて日々来てくださる地元の方々」

「三原堂は、代表銘菓一本でやっている菓子屋ではありませんので、いろいろな菓子を作っています。朝は、8時くらいから店頭でどら焼を焼き始めます。すがまた好評なんです。御守最中は、水天宮さんとのご縁で生まれた創業当時からの菓子。お宮参りや安産祈願に求められたお客様がよく買っていました。日本橋めぐりは、日本橋の町名を菓銘にした饅頭で、蛸殻町は粒餡入りの東饅頭、室町は栗饅頭というように5つの違った味があります」

ご利益散歩「日本橋七福神」

日本橋七福神は、^{すぎのもり}楢森神社(恵比寿神)、松島神社(大国神)、小網神社(福禄寿)、末廣神社(毘沙門天)、茶ノ木神社(布袋尊)、笠間稲荷神社(寿老神)、水天宮(弁財天)。いずれも人形町駅から徒歩5分ほどで、気軽にご利益めぐりが楽しめる。



左: 江戸時代に「富くじ」が行われていた楢森神社。毎月13日などには特別な御朱印が授与される。
右: 強運・厄除けの神様として知られる小網神社。境内の「銭洗弁天」では財運も授かる。



病気平癒にご利益のある毘沙門天を祀る末廣神社。境内の「末廣徳の石」にお金をのせて拜むと、「徳運」が授かる。

呼んでいるんですが、今も仲良くしています」

ベストセラーは塩せんべい

「ところで今、三原堂で一番の人気商品は何かですか? 「塩せんべい」です。昭和50年頃から仕入れて売っていたのですが、平成になって茨城県小美玉市に工場を建てたのをきっかけに、夫と番頭さんが試作を繰り返して今の塩せんべいを作りました。まろやかな塩味にしたいと、ドイツ産の岩塩と伯方の塩の2種類を使ったりして」

普段着の菓子屋

「三原堂は、代表銘菓一本でやっている菓子屋ではありませんので、いろいろな菓子を作っています。朝は、8時くらいから店頭でどら焼を焼き始めます。すがまた好評なんです。御守最中は、水天宮さんとのご縁で生まれた創業当時からの菓子。お宮参りや安産祈願に求められたお客様がよく買っていました。日本橋めぐりは、日本橋の町名を菓銘にした饅頭で、蛸殻町は粒餡入りの東饅頭、室町は栗饅頭というように5つの違った味があります」

「味も歯ごたえも特長があつておいしいですね。この塩せんべいに御守最中や日本橋めぐりなどの甘い和菓子を詰め合わせると、これ

「三原堂は、代表銘菓一本でやっている菓子屋ではありませんので、いろいろな菓子を作っています。朝は、8時くらいから店頭でどら焼を焼き始めます。すがまた好評なんです。御守最中は、水天宮さんとのご縁で生まれた創業当時からの菓子。お宮参りや安産祈願に求められたお客様がよく買っていました。日本橋めぐりは、日本橋の町名を菓銘にした饅頭で、蛸殻町は粒餡入りの東饅頭、室町は栗饅頭というように5つの違った味があります」

きんとん秘話

黄色い団子からそぼろ状の菓子へ

虎屋文庫



菓子の盛り合わせ「船橋菓子の雛形」より
国立国会図書館蔵
手前左が「黄中頓(きんとん)」。

餡玉に餡のそぼろをつけたきんとん(*1)は、茶席の主菓子おもがしの定番です。中も外も餡の、いわば餡の塊ですが、こし、小倉、白餡などの餡玉と、そぼろの餡の組み合わせによって、切り口の色の対比や味の変化が楽しめます(図1)。

十六世紀にはすでに茶会の菓子に使われていましたが、『日葡辞書』(一六〇三)に「中に砂糖の入った、ある種の円い餅」と記されているように、どうやら最初はそぼろつきの形ではなかった模様。ちなみに、この餅タイプのきんとんについて、伊勢貞順いせさだのりの作法書『酌並記』(二五三二〜七〇)に、人前でうか

つに食べると、中の砂糖が飛び出して顔にかかるので要注意、端を少し食いちぎり砂糖を出してから食べるのが良い、と小籠包のような食べ方が提示されており、面白いです。

形については、後年の元禄八年(二六九五)に作られた虎屋の菓子見本帳に絵図があり、黄色の丸い菓子として描かれています。また、原材料が書かれた見本帳からは、クチナシで着色した餡入りの新粉団子だったことがわかります(図2)。

きんとんは、漢字で「金団」と書き、かつては黄色(金色)の餅や団子の類だったのです。

江戸時代中期の、版本としては初めての菓子製法書『古今名物御前菓子秘伝抄』(二七一八)によると、餅生地を砂糖を包み、茹でて、きな粉や胡麻をまぶすとのこと(図3)。そして『古今名物御前菓子図式』(二七六一)になると、白餡を黄色の新粉生地で包み、ささげの漉し粉をつけた「大徳寺きんとん」が登場します(*2)。餡玉に餡をつけるあたり、今の形に近い気がしませんか。

さらに時代が下り、虎屋の文政七年(一八二四)の見本帳に、現在と同様のそぼろをつけたきんとんが見えます(図4)。



図1 きんとん製「遠桜」の製造風景／とらや
1. 着色した白餡を漉し網にかけてそぼろを作る。
2. 餡玉に竹箸でそぼろをつける。
※実際には手袋を着用して製造。



図2 団子状のきんとん
「御菓子之畫圖」(1707)より
虎屋黒川家文書

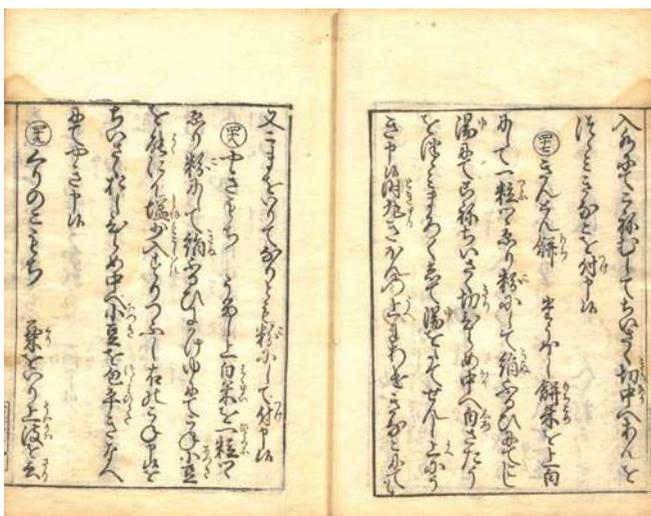


図3 『古今名物御前菓子秘伝抄』(1718)
国文学研究資料館撮影・味の素食の文化センター蔵
「きんとん餅」の製法が書かれている。

また、江戸の菓子屋による製法書『菓子話船橋』（一八四二）の「紫きんとん」にも、「上餡を裏漉しにして、そぼろにかけるなり」と書かれているので、江戸時代後期には現在のスタイルになったといえるでしょう。見本帳には図5のように多色のきんとんが並んでいて楽しいですが、それ以上に、そぼろの描き方がさまざままで目をひきます。描き手の個性という面もあるでしょうが、実際、現代でも、そぼろの固さや太さは店ごとに異なります。一般に、京都は口どけの良い柔らかなそぼろを好み、東京では餡に寒天を加え、つや感をもたせたそぼろを作る店が多いのだとか。

名店の技法を紹介したプロ向けの製菓本を見ると、そのつけ方に多様な表現があることに気づきました。「つける」以外に「着せる」「のせる」、さらに「箸数少なくざんぐりかけるのがよく」「箸使いに気を配り、餡種に

ふんわりと軽くつける」「念入りに餡玉に植えつける」といった具合で、その店のきんとんの特徴を感じさせます。熟練の職人はサツと手早くつけていきますが、まんべんなく、丸くなるようにするのは、簡単そうに見えて難しいもので、そぼろの目をつぶさないよう、先端の細い竹箸を使います。さらに手になじんだ自分専用の箸を持っている職人もいるほど。手ごしらえで形作る和菓子の魅力が、そぼろ一つ一つに詰まっています。

所加奈代（虎屋文庫 研究員）

参考 『和菓子技法』第三巻、主婦の友社、一九八九年。

*1 「きんとん」には、おせちに欠かせない料理のきんとん、岐阜県名菓の茶巾絞りの栗きんとんなどもある。

*2 同書には、白餡を餅生地で包み、その上をさらに白餡で丸く包むとの製法も紹介されている。



図6 さまざまなきんとん

上段右から
「春麗」「クリスマスツリー」「乱桔梗」／鶴屋吉信
下段右から
「残菊」「梢の錦」／三友堂
「下田の春」「向日葵」／とらや

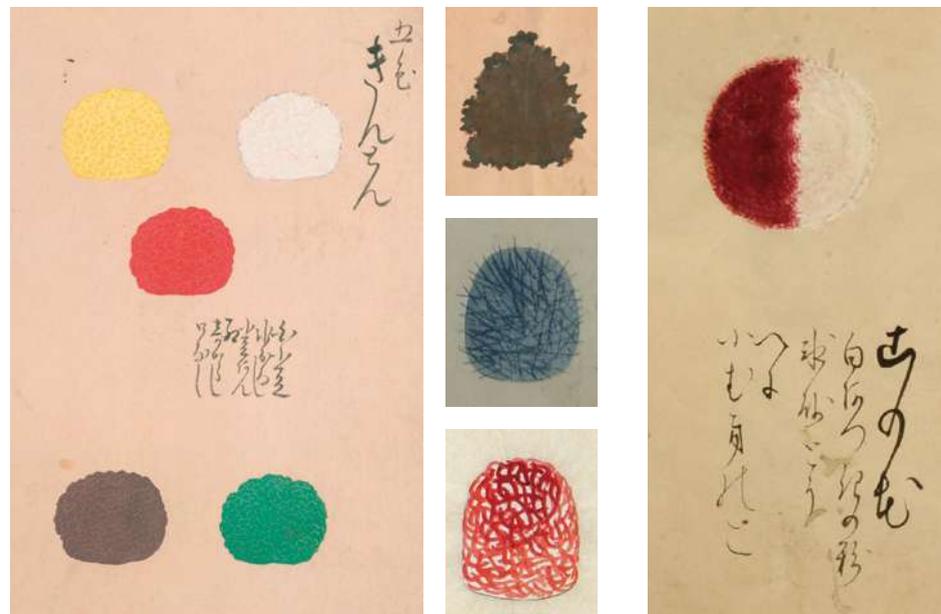


図5 江戸時代の菓子見本帳に描かれたそぼろのきんとん

右上から
黒金頓 「御蒸菓子図」より 国立国会図書館蔵
青金鈍 「御菓子譜」より 同志社女子大学図書館蔵
紅金頓 「菓子絵図帳・塩瀬山城」より 吉田コレクション
五色きんとん 「御菓子雛形」より 国立国会図書館蔵

図4 木の花「御菓子繪圖」（1824）より

虎屋黒川家文書
輪郭の描写からそぼろの菓子とわかる。

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/>

ゆずのせかい

堀江 煌星 小学1年生

ゆずのせかいは

くんくんくん

あたまと かおのおくのほうに ある

すっぱいにおい のあとに

くんくんくん

たいようのにおいがする

ぶつぶつのなかに

においがあるんだよ

たのしい ゆずの せかい

「子どもの夢の青い窓」(発行: 柏屋)
602号より

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



花菜っ娘／房洋堂



九重／九重本舗 玉澤



ノースマンさくら(春季限定)／札幌 千秋庵



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
☎ 03-3408-2331 ●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://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/

「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/>



そば餅／本家 尾張屋



初かつを (春季限定)／美濃忠



新湯旅情 月の宿／大阪屋



あんころ餅／圓八

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

●ゆうもち
●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://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://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洲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/

みずゞ鮎本舗 飯島商店

●みずゞ鮎

〒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

●伊豆乃醬子

〒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

●にゃあにゃあ
●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://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/



ほまれ
誉の陣太鼓 / お菓子の香梅



木守 / 三友堂



ささ鳴き / つるだや



官兵衛兵糧餅 / 伊勢屋本店

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://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.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

●エロルセ ●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 ●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



代表銘菓 たまご菓子
おとし文

黄身あんをこしあんで包んで蒸しあげた黄身しぐれ菓子。
しっとりほろり、やさしい食感に仕上げております。

 清月堂本店

〒104-0061 東京都中央区銀座 7-16-15 清月堂本店ビル 1F
電話番号 | 0120-010-801 [受付時間 9:00 ~ 16:00 (土曜・日曜・祝日休み)]
営業時間 | 平日 9:30 ~ 19:00 土曜・祝日 9:30 ~ 18:00 [日曜休み]
※状況により変更になる場合がございます。
ホームページ | <https://www.seigetsudo-honten.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]

今回の全国銘菓展は「虹」がテーマ。7色にした金沢うら田の「加賀八幡 起上もなか」を描きました。会場では虹モチーフの創作菓子も並びます。今年も日本橋三越でお会いしましょう。

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
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/>



今年の「全国銘菓展」は
3月1日～6日に開催！
2023年の全国銘菓展は、3月1日
から6日間。日本橋三越本店催物会
場にて、「虹」をテーマに開催しま
す。全国銘菓加盟店の「御菓印」も
一気にゲットできる春爛漫の会場
へ、どうぞお越しください。

『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2023年7月1日の
発行を予定しています。

あじわい No.218
Spring

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。



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