

あじわい

新年の祝い菓子15選
菓子街道を歩く⁹⁴「津」

2024
NEW YEAR

No.221

全国銘菓
広報誌



CONTENTS



Nipponの歳時記 ⑫ 小豆〈3〉
小豆の色は何色? 加藤 淳 2



お菓子のキーワード ⑨④
新年の祝い菓子15選 4



小特集
I ♥ CHOCOLATE! 12

菓子街道を歩く ⑨④
津 平治煎餅本店 街の宝。物語と菓子を次代へ 14



和菓子探検 ⑨
世界を魅了! 金花生とその仲間たち 虎屋文庫 18

あじわいNEWS 22

子どもは歌う ⑳ 25

「全国銘菓加盟店」一覧 26



あらたま
新玉の年幸福を願い...名づけて
福玉

後面

千支に因み
辰歳



鎌倉
豊島屋

代表電話 0467-25-0810
WWW.hato.co.jp/



小豆の色は何色？

加藤 淳



「小豆」と聞くと、小さな赤い豆を思い浮かべる。小豆色という言葉もあるように、小豆は赤い豆の代表格である。しかし、日本各地の在来種や中国の遺伝資源を調べると、黄白色、黒紫色、灰緑色、赤白のぶちなど、実に多様な色をした小豆が見つかる。少しクリーム色があった白小豆は、高級な白餡の原料としても使われている。

古来、中国や朝鮮半島では、小豆の赤い色には呪術的な力があると信じられてきた。赤は太陽の色、火の色を意味することから、人々の生命力を鼓舞し、悪霊を退治すると考えられたのだ。祝いの席に赤色の小豆が使われるのは、これに由来する。

中国東北部では、小豆粥が冬の朝食に欠かせない食事となっている。小豆の身体を温める力が、厳寒の冬を乗り切るために必要とされているのである。この風習は日本にも伝えられ、宮中での儀礼や民間の年中行事に取り入れられて、小正月にあたる1月15日には小豆粥を食べる行事が各地で行われている。

小豆の色について、もう少し詳細に見てみると、小豆の品種によって種皮の色が異なり、栽培された年次や産地によっても違いのあることがわかる。これには、小豆の花が咲いてから、子実が成熟するまでの期間（登熟期間）の気象条件が関係している。この間の気温が低い年や、涼しい地域で栽培されたものは、明るい色調となる。小豆は1カ月以上にわたり、次から次へと花を咲かせるため、開花した時期によっても種皮色が異なる。開花時期が遅いほど、明るく黄色味が強い色調となり、このような小豆は色浅粒と呼ばれることもある。

北海道では家全体を暖房で暖めるため、こたつを使う家庭は少ない。凍える外とは別世界の暖かい家の中で、冷たい氷菓が食べられている。お正月、お雑煮の後は粒餡をたっぷりのせた氷小豆で幸せな気分を味わいたい。

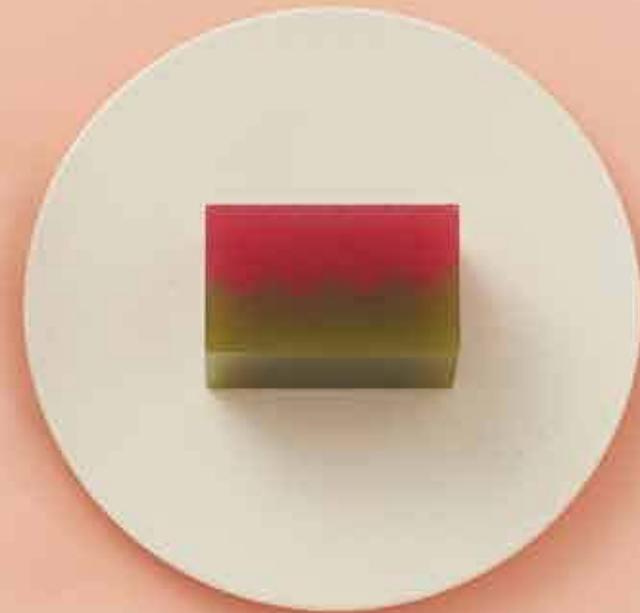
加藤 淳 (かとう じゅん)

数多くの著書や各種メディアで「あずき博士」として知られる研究者。北海道立総合研究機構（農業試験場）などを経て、現在は名寄市立大学副学長（栄養学科教授）。主な著書に『最強のあずき力』（KKロングセラーズ）、『あずき毒出しスープ』（河出書房新社）などがある。



新年の 祝い菓子15選

新年明けましておめでとうございます。
今年も良い1年でありますように。
人とつながり 笑顔を広げる
祝い菓子をご紹介します。



干支羊羹「明けの龍」

朝焼けに赤く染まった空を飛ぶ龍を、紅と緑の煉羊羹で表した羊羹です。
龍は古くから崇められてきた神獣で、
新しい年の始まりに吉事を予感させる意匠です。

とらや(東京都・港区)



黒豆羊羹

白いんげん豆(北海道産大福豆、大手亡豆)で作る優しい甘さの
紅煉羊羹に、黒く日焼けするほどマメに働けるようにという
願いを込めて正月料理にも使われる丹波の黒豆を合わせました。
年始のご挨拶にお慶びいただいております。

村岡総本舗(佐賀県・小城市)

縁起「辻占」

加賀金沢の新春の風物詩「辻占」は、
小さな「おみくじ」を最中種で包んだ縁起菓子です。
皮を割って、中からこぼれ出る
新年の運だめしをお楽しみください。
加賀藩御用菓子司 森八(石川県・金沢市)





姫路名産 玉椿

11代将軍・徳川家斉の娘と姫路城主酒井忠学の婚礼の折に生まれ、以来、200年近く作り続けてきました。白小豆を使った黄身餡を薄紅色の求肥で包み、椿の花に見立てています。

伊勢屋本店（兵庫県・姫路市）

丸ぼろ

ポルトガルより伝来し、佐賀の地でおやつとして愛され、根付いた銘菓です。「もっとおいしく」と工夫を続けた代々の想いと、厳選した3つの素材、そして職人技が織りなす、当店の看板商品です。

丸芳露本舗 北島（佐賀県・佐賀市）



岩谷堂羊羹 くり金印（赤餡・白餡）

三百有余年の伝統を受け継いできた羊羹です。地元・岩手県産と北海道産の小豆を、さらに選び抜いて風味豊かに練り上げ、丸ごとの栗を贅沢に入れて仕上げました。

岩進堂（岩手県・奥州市）



あが 上り羊羹

口の中でとろけるような軟らかさと、上品にして繊細な味わい。

徳川家御用達をつとめた桔梗屋の流れを汲む当店が代々、材料の配合や技を守り伝えてきた極上の羊羹です。

美濃忠（愛知県・名古屋市中）





むぎらくがん 麦落雁

館林藩の城中に菓子を納めてきた当店が
地元特産の大麦を菓子に仕立てた銘菓です。
大麦の豊かな香りが身上。
お抹茶にもコーヒーにもよく合います。
三樹屋總本店(群馬県・館林市)



塩せんべい

お米のつぶつぶ感を残した生地を醤油と塩で味付けし、
歯ごたえ良く、香ばしく焼き上げました。
伯方の自然塩とドイツ産岩塩の
2つの塩が名脇役をつとめています。

三原堂本店(東京都・中央区)

おしろい 紅白老伴

「老伴」は、丸く焼いた最中に紅羊羹を流し、
表面に蜜を塗って、すりガラス状に乾かした銘菓です。
お正月用に、白羊羹を流した「老伴」との
紅白セットをご用意いたしました。
柳屋奉善(三重県・松阪市)



純栗かの子

国産栗で作る自家製栗餡と栗の甘露煮を煉り合わせた
栗本来の風味をストレートに伝える
贅沢な「きんとん」です。
ご進物にも、おせち料理の一品としてもお使いいただけます。
桜井甘精堂(長野県・小布施町)





口取り

北海道の漁師町で、正月のお菓子と言えば「口取り」です。海老、はまぐり、松竹梅などの縁起物をかたどった色鮮やかな煉切りで、近年は若い方や県外からのご注文も増えています。
五勝手屋本舗（北海道・江差町）



名物みむろ

日本最古の神社・大神神社おおかみのお膝元で180年間作り続けている最中です。香ばしい最中皮の中には、漉し餡に別炊きの粒小豆を合わせた鹿の子餡。菓子銘は、大神神社のご神体である山の名をいただいています。
白玉屋榮壽（奈良県・桜井市）

赤福餅

餅に漉し餡をのせた「赤福餅」の姿は伊勢神宮の神域を流れる五十鈴川のせせらぎを表現しています。宝永4年（1707）の創業以来、お伊勢参りの皆様をおもてなしています。
赤福（三重県・伊勢市）



小男鹿

大納言小豆で鹿の子紋様を、お抹茶で描いた線で風光を表して小男鹿の佳麗な姿を菓子に映した棹物です。徳島の地で150余年、一棹一棹手作りしております。
小男鹿本舗 富士屋（徳島県・徳島市）





ショコラエコルセ

エコルセとは、フランス語で木の皮。その名の通り、ハラハラとはがれるくらい薄く生地を焼き上げ、ミルクとホワイトのチョコレートでくみみました。

▶ 本高砂屋 (神戸市)



ウスズミキューブ ラブリー

ショコラ&ホワイトショコラと、「羊羹」の新鮮なコラボ！パッケージも大人気の2月初旬～3月14日(ホワイトデー) 限定商品です。

▶ 薄墨羊羹 (松山市)



薄皮饅頭 de チョコフォンデュ

ヴァローナ社製のヘーゼルナッツ風味のミルクチョコ×柏屋薄皮饅頭！チョコレートをレンジでチンして、チョコフォンデュをお楽しみください。

▶ 柏屋 (郡山市)

夏柑チョコ

伊豆で採れた夏みかんの皮を蜜漬けにし、2種類のチョコレートをかけました。太陽をいっぱい浴びた夏みかんの酸味と香りが魅力です。

▶ 菓子舗 間瀬 (熱海市)



わかさいもショコラ

アフリカ・サントメ島のカカオを使用。カカオ分57%のオリジナルチョコと北海道産小豆の漉し餡を合わせ、ココアパウダー入りの皮で包みました。

▶ わかさいも本舗 (洞爺湖町)



小江戸の心 いちご

和風に仕上げたホワイトチョコレートで、香り高く爽やかな甘さのいちごの餡を包みました。早春にだけお届けする、川越の季節の味です。

▶ 龜屋 (川越市)



カエルまんじゅう チョコあん

名古屋土産の定番「カエルまんじゅう」に、冬季は「チョコあん」が仲間入り(～2月下旬限定)。昔なつかしい甘すぎないチョコ餡が評判です。

▶ 青柳総本家 (名古屋市)

I ♥ CHOCOLATE!

チョコレートのお菓子は冬の日のご馳走。
甘味と苦み、そして酸味。幸せがやってきます。

せんべいチョコランチ われても

細かく砕いたザクザクの玉子せんべいに、大粒のピスタチオと酸味のあるオレンジピールを合わせ、すっきりした甘味のホワイトチョコで仕上げました。

▶ 田中屋せんべい総本家 (大垣市)



京の町かど「チョコ柿の種&ピーナッツ」

豆菓子の老舗「豆政」が選り抜いた大粒でやわらかなピーナッツと、2種類のチョコレートをかけた柿の種。塩気と甘みのバランスがたまりません。

▶ 豆政 (京都市)





伊勢は津で持つ

三重県の県都、津市。一字の市名は、安濃津と呼ばれた室町時代に、博多津・坊津と共に日明貿易の拠点港だったことを今に伝える名前である。

江戸時代には、藤堂高虎が領主となって城下町を整備。伊勢神宮に続く伊勢街道を海沿いから街なかに付け替えて、宿場町としても発展させた。

なにしろ年間何百万もの参拝者が城下を通るのである。「伊勢は津で持つ、津は伊勢で持つ」と伊勢音頭に歌われた大繁栄がやってきた。

津を訪れた人々が必ず立ち寄った場所がある。伊勢街道

沿いにある津観音だ。本尊は阿漕浦で漁夫の網にかかったと伝わる聖観音立像で、浅草

観音、大須観音と並ぶ日本三観音の一つ。41棟の伽藍が建ち並んだ大寺院は昭和20年の空襲で全焼し、今その面影は見られないが、毎年2月の「鬼押さえ節分」には往時の賑わいが戻ってくる。

そして、この節分会にはもう一つの楽しみがある。門前の商店街にある平治煎餅本店で売られる「福引せんべい」。煎餅の中から現れる縁起物の愛らしく、晴れやかなこと。津に春を呼ぶ風物詩だ。

街と菓子の話を伺いに、4代目の伊藤博康さんを訪ねた。

忘れ笠の物語

——大正2年(1913)の創業、今年で111年ですね。

伊藤「初代は伊藤銀太郎、私の曾祖父にあたります。桑名の煎餅店で修業した後、津で店を開きました。この初代が作った『平治煎餅』が、今も昔も当店の代表銘菓です」

——笠の形で有名です。

「笠は、伊勢神宮の神領で禁漁区だった阿漕浦を舞台にした、浄瑠璃や歌舞伎の演目に出てくるモチーフです。

漁師の平治が母の病を治すため、阿漕浦でヤガラという魚を獲って捕えられ、海に沈められるのですが、証拠になったのが、浜に置き忘れた平治の名前が入った笠……。

海岸近くの住宅街に江戸時代に建てられた平治の孝行を讃える立派な塚があるのです

が、いつ行っても花が供えられ、掃き清められています。地域の小学校では、この話を歌物語にして毎年、公演も行っているんですよ

——孝行話は物語を超えて、街の宝になったんですね。

平治煎餅は立体形状

「うちが創業した当時は、平治関連のものが物凄くたくさんあったそうです。人形や置物、もちろんお菓子も」

——そこに、平治煎餅。評判はどうだったのでしょうか。

「味もさることながら、なにより珍しい形が喜ばれたようです。平治煎餅は多分、日本初の立体形状の煎餅なんです」

——立体形状？

「平治煎餅は、平らに焼いた煎餅を曲げて立体にしているのではなく、表裏2枚の型に生地を流して合わせ、何度も



▲平治煎餅の焼型(原型)。
▶代表銘菓の「平治煎餅<小笠>」(写真左)。「ショコラ」(中)、「ホワイトショコラ」(右)などバリエーションが広がっている。



「平治煎餅本店」4代目当主、伊藤博康さん。1967年生まれ。趣味は魚釣り。

毎年2月3日に開催される津観音(観音寺)の「鬼押さえ節分」。観音像を盗もうとする鬼を侍が退治する様子を演じる神事のあと、盛大に豆まきが行われる。

平治煎餅本店

三重県津市大門20-15

☎ 059 (225) 3212

https://heijisenbei.com/



「福引せんべい」「鬼押さえ節分」に
合わせて1月3日～2月3日に販売。
大きさは大・中・小の3種類。



笠の形の「平治最中」。こちら
もロングセラー。



「重」。カステラ風の煎餅で粒
餡をはさんだ銘菓。

三重県の行政・文教の中心地 「津」散歩



▼専修寺。国宝の如来堂や御影堂をはじめ、多くの寺
宝を有する真宗高田派の本山寺院。一帯は濠で囲まれ
た寺内町で、古い町並みが続いている。

▼津の海岸線は約20 kmもの白砂の浜辺が続く。潮干狩りや海水浴、そして日の出の名所。

▼阿漕塚。母の病を治すため禁漁区で魚を獲り、罰せられた平治の霊を祀る。地域の人々が大切に守っている。

▼津城。織田家が創築、江戸時代に築城の名手・藤堂高虎が大改修を行った。石垣に32万石の威容を残す。



返しながら焼いているんです。笠の中心と外側では生地の厚みが違うので、簡単に見えてなかなか手ごわい焼菓子です。

現在は10丁の焼型が10回転して煎餅を焼く機械を入れていますが、日々、調整が必要。種づくりから火加減、焼き上がりの取り出しまで、すべて人の手で行っています。

ちなみに焼型は、初代が彫った6つの笠の木型から作った金型で、新調した時も初期の金型から作り直しました。よく見ていると、一つひとつ笠の形も柄も違うのがわかりますよ。裏面には『平治』と書いてあるんです。

—— 初代の彫り跡が今も！

都の西北、二つの学び舎

—— 伊藤さんが店を継ごうと
考えられたのはいつですか？

「高校時代でしょうか。です

から、早稲田大学に進学したのですが、近くの東京製菓学校にも通っていました」

—— 二つの学校で学ばれて。「いや、あまり勉強した記憶がなくて、遊んでばかりでした。大学の門をくぐると釣りクラブの部室に直行。もちろん製菓学校の方も押し知るべしです。どちらも奇跡的な卒業なんです(笑)。

卒業後は3年ほど一般の企業に勤め、祖父の逝去を機に津に戻りました。4代目を継いだのは35歳の時です」

—— 代替わりされた頃から、平治煎餅の進化系がイベントで見られるようになりました。

「最初に作ったのは、生地にアーモンドパウダーとバターを加えた『銀笠』。次が、平治煎餅にチョコレートをしみ込ませた『シヨコラ』です」

—— どちらもおいしくて、今

は定番商品になっていますね。「はい。そして次に挑戦したのが『復刻版』です。平治煎餅は小麦粉と砂糖と卵だけで作っている菓子ですが、戦後、もっと軟らかくというお客様の声で、砂糖の割合を増やすことで硬さを抑えたいんです。でも、私は自分が子どもの頃に食べていた甘さを控えた平治煎餅が好きで」

—— イベントからは、いろいろな商品が生まれているのですね。一番の自信作は？
「『平治のやらかいせんべい』です。完成した時、これが作りました。イベントはお客様の反応を伺えるのも楽しみです。励みになっています」

身の丈にあった変革で

—— 挑戦は、これからも。
「今ある菓子をさらにブラッ

シュアアップして、より良いもの、よりおいしいものにして次へつなげていきたいと思っています。材料の小麦を替えるなど方法は限りなくありますし、刺激をくれる友人や地域との連携もあります。

最近も、講師を引き受けている津商業高校のビジネスプランナー養成講座から、やらかいせんべいを円錐形に巻いた楽しい菓子が誕生しました。また節分の『福引せんべい』も、作る店が減り続けて最後の1軒がやめると聞いて始めたんです。この菓子を街から無くしてはいけないと思って。父がよく、地域と社員を第一に考え、新しいことは身の丈に合う、余裕のある中で進めるようにと言っていました。私も街と人を大切にしながら、より良い菓子を創りたいと思います」(了)

世界を魅了！ 金花糖とその仲間たち

虎屋文庫



招き猫
(写真提供：萬年堂)
中は空洞。型抜きしてから彩色する。

金花糖(＊)をご存じでしょうか。砂糖と水を煮詰め、型に流して作る菓子で、動物や人形をかたどった可愛らしいものが、雑誌やテレビ番組で紹介されることがあります。

特に注目されるのは雛祭の頃。金沢が有名で、鯛・野菜・果物形の金花糖を籠や台に盛った雛菓子(ひなご)が人気です(図1)。また、新潟県の燕市では、二月二十五日に行われる天神講では、天神や達磨、招き猫などの形の金花糖が供えられます。

現在、北陸や九州北部ほか限られた地域のみで作られています。江戸時代には、白砂糖を使った高級品として、各地でもてはやされました。

江戸幕府の御用をとめた金沢丹後の菓子見本帳に鯛形の絵図が描かれていたり、禁裏(宮中)御用菓子屋の虎屋の注文記録に「金花糖仕立」の瓢箪形や鮎形があったり、史料がいろいろ残っています。鮮やかな色付けができ、落雁同様、型次第で大振りのもも製造可能なので、豪華な贈り物としても好まれたのでしよう。

しかし白砂糖の入手がたやすくなるにつれ、その価値は低下し、小さな平たい金花糖などは駄菓子(だご)の一種に。鯛や人形といった立体的なものを作る店も次第に減っていき、金花糖を見かけることは少なくなりま

した。一方で、金花糖のような砂糖菓子(ごんご)は日本だけでなく、世界各国に存在するのですから驚きです(図5)。

たとえばドイツ・アニメーションの「リメンバー・ミー」(二〇一七)にも描かれたメキシコの「死者の日」では、髑髏形(どくろ)の砂糖菓子(ごんご)が供物として使われます。この祭りはイタリヤのシチリア島でも行

われていますが、こちらは中世の騎士や村人(むらびと)をかたどった砂糖人形(ごんご)が伝統的。近年ではアニメーションのキャラクターも題材になり、時代の変化を感じさせます。

砂糖人形はエジプトやチュニジア



図1

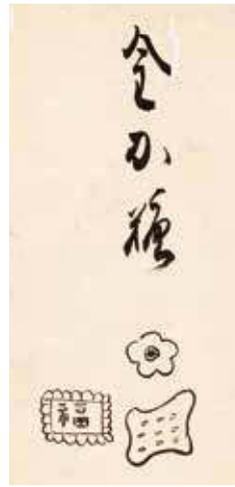


図2



図3

- 図1 雛菓子の金花糖
(写真提供：加賀藩御用菓子司 森八)
- 図2 「金か糖」の絵図 「菓子図譜」より
東北大学附属図書館狩野文庫蔵
江戸時代の菓子見本帳に見える平たい金花糖。
- 図3 金花糖作り (写真提供：萬年堂)
木型に砂糖液を流す様子。ご主人は江戸の金花糖の復活に努め、自ら製造。
- 図4 歌川国貞(三代豊国)「誂織当世島(金花糖)」
江戸時代・弘化(1844-47)頃
静嘉堂文庫美術館蔵
金魚の金花糖を、もの珍しそうにのぞきこむ少年が愛らしい。



図4

にもありますが、中国の場合、「糖塔」「糖供」の名で楼閣や馬、獅子などを表現したものが知られます。いずれの国も型（木型ほか）に砂糖液を流しますが、ルーツをたどると、はじめは中東のようです。型流しの製法は十世紀にはエジプトに見られ、砂糖菓子作りの技法は交易やヨーロッパ植民地政策が進んだ十六世紀に広く各地に伝わったといえます。ヨーロッパ諸国の王宮での宴会では、食卓に人形や動物ほか多様な形の砂糖菓子を飾りました。砂糖の芸術品は富と権力の象徴で、贅沢の極みだったのです。しかしその技術が陶磁器にも応用されると、作り直しの必要がないため、陶磁器の飾り物が主流になりました。

砂糖でできた菓子は溶けたり、割れたり、こわれてしまう儂はかなさがありますが、色かたちもさまざまに世界各地で愛されてきたとは、感慨深い飾り物が主流になりました。

中山圭子（虎屋文庫 主席研究員）

* 金華糖、金飴糖の表記があるほか、氷菓子、砂糖菓子などとも呼ばれる。

参考

ローラ・メイソン著・龍和子訳『キャンディと砂糖菓子の歴史物語』原書房、二〇一八年。
ジェリ・クインジオ著・富原まさ江訳『図説デザート』の歴史』原書房、二〇二〇年。
荒尾美代「砂糖の魔法にかかった人形たち」第一回全国金花糖博覧会（『月報』砂糖類でん粉情報）独立行政法人農畜産業振興機構、二〇一九年、同ホームページにも掲載。
溝口政子「菓子類などの見舞品」（『抱瘡見舞品から大坂を覗く』「小児里う抱瘡扣」をめぐって）唐澤博物館、二〇二二年。



図6



図5



図7



図8

図8 中国の糖塔（写真提供：王来華）

図9 NEW金花糖 ENGIMONO-吉祥- 東ちなつ

※敬称略



図9

図5 金花糖とその仲間たち（写真提供：溝口政子）

右から日本の2点（松／長崎県平戸市、天神／新潟県燕市）、メキシコ、シチリア島。

図6 ブルガリアの砂糖菓子（写真提供：溝口政子）

図7 シチリア島の砂糖人形（筆者撮影） アニメーションのキャラクターなども登場。

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/corporate/bunko/



新幹線ホームの改札前にある「山口銘品館」内に誕生。

山陰堂 新山口店

住所：山口県山口市小郡令和1丁目2-1
(JR新山口駅2F 山口銘品館内)

営業：8時～19時、年中無休

☎ 083 (976) 4770

<https://setouchifinder.com/ja/detail/25285/>



「青花黄彩雲龍文盤」
〔大清乾隆年製銘（清時代）〕

ART

ハッピー龍イヤー！ ～絵画・工芸の龍を楽しむ～

2024年・辰年のお正月は、静嘉堂文庫美術館「静嘉堂@丸の内」で、絵画・染織・漆芸・金工・陶磁・茶道具などの幅広い分野から選んだ、造形も色彩も豊かな「龍」デザインの名作の数々をお楽しみください。国宝「曜変天目」、重文・橋本雅邦「龍虎図屏風」のほか、初公開の清朝・大型刺繍作品なども一堂に！

会場：静嘉堂文庫美術館「静嘉堂@丸の内」(東京都千代田区丸の内2-1-1 明治生命館1F)
会期：1月2日～2月3日 10時～17時(金曜は～18時) ※入館は閉館の30分前まで
休館日：毎週月曜(1月8日、29日はトークフリーデーとして開館)、1月9日
<https://www.seikado.or.jp/>

* P19の浮世絵(図4)も所蔵しています。

SHOP 山陰堂

山口

新山口駅構内に新店 OPEN!

山口の玄関口・新山口駅構内に、山陰堂の新店舗が誕生しました。「名菓 舌鼓」をはじめ、「亀乃居」、「柑太鼓」などの銘菓が勢揃い。お土産にはもちろん、ご家庭用にはばら売りも。気軽にお立ち寄りください。



「名菓 舌鼓」



「柑太鼓」

SHOP お菓子の香梅

熊本

市内に城山店 OPEN!

厳選した素材と阿蘇の伏流水から生まれる多彩な菓子で愛されている「お菓子の香梅」が新店舗をオープンしました。「銘菓 誉の陣太鼓」や「武者がえし」などのお馴染みの銘菓のほか、大人気の「陣太鼓ソフト」や洋菓子も！



年末年始限定「干支陣太鼓」



「陣太鼓ソフト」

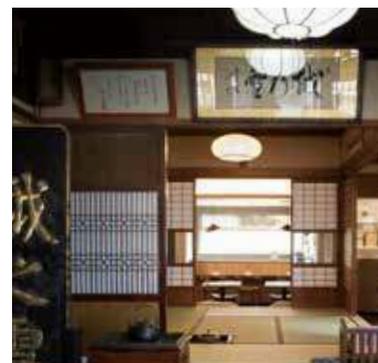
お菓子の香梅 城山店

住所：熊本県熊本市西区新土河原2-3-2

営業：9時～19時、年中無休

☎ 096 (353) 2266 <https://kobai.jp/>

カフェの人気メニュー、ふわふわの白玉が浮かんだ「お汁粉」。山椒の醤油煎餅が添えられる。



長岡の商家の古き良き佇まいを残して改築。居心地の良いカフェは、目の前で生菓子が作られ供されるカウンター席が特等席。職人の実演製作は3営業日前までに要予約。

SHOP 越乃雪本舗 大和屋

新潟

本店リニューアル OPEN!

創業240余年の歴史を持つ越乃雪本舗大和屋が、国の登録有形文化財の佇まいを守りつつ、本店をリニューアルしました。昔ながらの座売り店舗の奥には、カウンター付きのカフェを新設。2階のギャラリーでは、大和屋の歩みをご紹介する資料を展示しています。寛ぎの時間を過ごしに、ぜひお越しください。



「越乃雪」と「こはくのつみき」。



越乃雪本舗 大和屋

住所：新潟県長岡市柳原町3-3

営業：店舗/9時～17時半、日曜定休・水曜不定休

カフェ/10時～16時 (L.O.15時)、水曜・日曜定休

※不定休あり。HPをご確認ください。

☎ 0258 (35) 3533

<https://www.koshinoyuki-yamatoya.co.jp/>

お便り募集しています。

お菓子のお取り寄せや旅のお土産の話などお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いたします。

《宛先》

〒108-0073

東京都港区三田2丁目7-1-2002

株式会社インタレスト

『あじわい』編集室

全銘共励会

雪

白色の雪

ふわふわと

しずかにふる

おちたらすぐにしみこんでゆく

三メートルつもれば

食べたいなあ

しおミルク味の

ふわふわの雪

岡崎 龍 小学4年生

『子どもの夢の青い窓』(発行:柏屋)
604号より



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

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

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

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

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

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

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
東京都大田区大森本町1-6-1 大森パークビル6F
☎ 03-6436-8830

寒天の可能性を追求する
伊那食品工業 株式会社
長野県伊那市西春近5074
☎ 0265-78-1121

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

伝統と芸術の和菓子作りに、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

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

小さな最中。大きな可能性
加賀種食品工業 株式会社
石川県金沢市春日町8-8
☎ 076-252-2221

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

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

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

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)



栗むし羊羹 / 赤坂青野



あいさつ最中 / 清月堂本店



祀最中・桜 / 開雲堂

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 ●鳩サブレー

〒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/

圓進堂 ●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 北海道檜山郡江差町本町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 ●祀最中 ●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/

全国銘菓

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の集まりです。

https://www.ajiwai.or.jp



福八内 / 鶴屋吉信



登り鮎 / 玉井屋本舗



みすゞ鮎 / みすゞ鮎本舗 飯島商店



羽二重餅 / 羽二重餅總本舗 松岡軒

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 ●https://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

●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

●袖餅 ●京親世

〒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://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 愛知県名古屋市中区守山区瀬古1-919
☎ 0120-016-758 ●https://www.aoyagiurou.co.jp/

備前屋

●あわ雪 ●手風琴のしらべ

〒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://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 ●栗強飯

〒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/

みすゞ鮎本舗 飯島商店

●みすゞ鮎

〒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

〒921-8548 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.yamanakaishikawayama.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.tukisekai.co.jp/





栗饅頭 / 湖月堂



木守 / 三友堂



日の出 / 風流堂



四季の心「栗小倉羹」 / 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
☎ 0957-22-4337 ●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1-2-22
☎ 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://netshop.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

●エコルセ ●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





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

山陰堂

本店／山口市巾着町
TEL 083-931-3110
FAX 083-931-3111

あじわい 2024 NEW YEAR No.221

発行人 久保田陽彦
編集長 水原康晴
副編集長 村岡由隆

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 (両口屋昶清)
- 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)

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

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

企画・編集／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／佐々木郁子
デザイン／吉澤俊樹 (ink in inc)、白坂麻衣子
ウェブデザイン／スフィータ株式会社
印刷・製本／株式会社オフセット岩村

『あじわい』編集室より

謹んで新春のお慶びを申し上げます。
本年も全国銘菓の加盟店をどうぞ
よろしく願いいたします。
今年の「全国銘菓展」は3月開催の
予定です。どうぞお楽しみに。

『あじわい』について

『あじわい』は全国銘菓が発行する
季刊の広報誌です。加盟店でご覧
いただけるほか、記事の一部はホーム
ページでもお楽しみいただけます。
次号は、2024年3月中頃の発刊を
予定しています。

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】
美味しいきびだんごを楽しんだ黒龍、
元気に天に昇っていきました。本年も
益々飛躍の一年となりますように！
(お菓子：元祖きびだんご／廣榮堂)

『あじわい』ホームページ
<https://www.ajiwai.or.jp/>



MITSUKOSHI
ISETAN

あなたに最適な情報を。

MITSUKOSHI ISETAN

三越伊勢丹アプリ



※詳しくはこちらから
ご覧ください。

【サービスの一例】

- エムアイカードをお持ちでなくても、三越伊勢丹の各店でエムアイポイントを貯める・使うが可能。
- 期間限定のアプリ限定クーポンを随時発行。

エムアイカードを三越伊勢丹アプリにご連携いただくと、さらに...

- お誕生月には、対象店舗でご利用いただける「三越伊勢丹アプリバースデークーポン1,000円クーポン」をプレゼント。
- シルバーステージ以上のお客さま限定で、よりお得なクーポンを配信。
- 3%エムアイポイントプレゼントキャンペーンに参加が可能。

※各サービスには、対象店舗やご利用条件がございます。また、予告なく変更・中止させていただく場合もございます。

全国銘産菓子工業協同組合加盟店