

あじわい

全国銘菓展テーマ「お菓子の水族館」
菓子街道を歩く⑨⑤「川越」

2024
SPRING

No.222

全国銘菓
広報誌



待ち遠しかった
春が来た

CONTENTS



Nipponの歳時記 (13) 小豆く4>
世界に広がる小豆文化 加藤 淳 2



第78回 全国銘菓展 4



お菓子のキーワード (95)
お菓子の水族館 (第78回 全国銘菓展のテーマ) 6

本店めぐりで集める「御菓印」 14



菓子街道を歩く (95)
川越 龜屋 小江戸の菓子と美を伝えて 16

あじわいNEWS 21

「全国銘菓」加盟店一覧 22



豊かな食シーンを、岡山から世界へ。

 **廣榮堂** 安政三年創業
岡山中納言角

本社 / 岡山県岡山市中区藤原60 中納言本店 / 岡山市中区中納言町7-32
<https://www.kocido.co.jp>



あじわい
菓子

加藤 淳

世界に広がる小豆文化

和菓子は、長い歴史の中で育まれてきた日本を代表する食文化の一つである。和菓子に欠かせない小豆の独特の香り、砂糖の風味と良く合う。砂糖による甘い味付けが庶民にまで広まったのは江戸時代以降だが、小豆に含まれるマルトールなどの香気成分が、茹でることにより醸し出され、独特の香りを発するのである。

わが国では、小豆をはじめとする豆類は、一般に甘く味付けして食される場合が多い。一方、海外の国々を見てみると、豆を甘くして食するのはむしろ稀だ。いんげん豆やひよこ豆などを塩味やコンソメ味、トマトソースやチリソースとともに煮込んだものなど、世界各地でいろいろな味の豆料理が食されている。

小豆は古くから日本や中国などの東アジアの国でのみ食されてきたため洋風の味付けをして食べられることはなかったが、洋風の食

材との相性も良好だ。硬めに茹でた小豆の食感と風味はトマトの酸味と香りにとっても良く合い、イタリア料理などで多く使われるバジルやオレガノ、セージ、パセリなどのハーブの香りともマッチする。また、トマトには、小豆にほとんど含まれないβ-カロテンやリコペン、ビタミンCが豊富に含まれており、小豆に多いビタミンB群と栄養成分的にも補い合い、最強の組み合わせとなる。

小豆は英語でもAdzuki Beanと表記されるように、日本の伝統的な食を支える食材として、日本人の人生の節目を彩り、季節の移ろいを表現してきた。しかし同時に、新しい食べ方が広がる可能性も秘めている。味付けの発想を転換することで、どの

国の料理ともマッチするはずである。

北海道では雪解けの季節を迎え、明るい陽の光が降り注いでいる。長い冬の間、不足する緑黄色野菜の成分は、小豆とトマトの組み合わせで補うことができる。北の大地から新たな小豆の食文化が生まれ、世界中に広がる日もそう遠くないかもしれない。



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。





柏屋薄皮饅頭こしあん (柏屋)



カシューナッツ羊羹 (村岡総本舗)



岩谷堂羊羹 くり金印 (固進堂)

時代を超えて愛される 老舗ブランドの伝統菓子



マルセイバターサンド (六花亭)



白松がモナカ (白松がモナカ本舗)



軽羹 (かるかん元祖 明石屋)



赤福餅 (赤福)



味の旅 (豆政)



祝うてサンド (石村萬盛堂)



今年の全国銘菓展は「お菓子の水族館」がテーマです。
名店の「あんこ」食べ比べや和菓子づくり教室、
「御菓印」集めなど、お楽しみもいっぱいです!

最中種は可愛いヒトデ型!
「御菓印」も集合!

和菓子とあんこのイベント
桜餅・どら焼き コレクション

あんこを比べて楽しむ
あんこラボ

清月堂本店 榮太樓總本舗

第78回 全国銘菓展

2024年
3月20日(水・祝)～3月25日(月)

日本橋三越本店
本館7階 催物会場

全国銘菓展とは

全国銘菓展は、戦後の混乱が続く1950年秋に、日本橋三越本店の1階中央ホールで開催された「全国銘菓復興展示即売会」に始まります。以来、毎年続いて、いまや日本橋三越で最も歴史のある名物イベントとなっています。



関の戸あんぱん (深川屋陸奥大掾)

- わかさいも本舗
五勝手屋本舗
六花亭
乃し梅本舗 佐藤屋
固進堂
白松がモナカ本舗
柏屋
榮太樓總本舗
清月堂本店
とらや
龜屋
なごみの米屋
豊高屋
菓子舗 間瀬
小布施堂
越乃雪本舗 大和屋
柴舟小出
両口屋是清
きよめ餅総本家
- 御菓子つちや
田中屋せんべい総本家
深川屋陸奥大掾
赤福
平治煎餅本店
聖護院八ッ橋總本店
豆政
井筒八ッ橋本舗
本家菊屋
廣榮堂
風流堂
彩雲堂
一六本舗
石村萬盛堂
村岡総本舗
丸芳露本舗 北島
カステラ本家 福砂屋
かるかん元祖 明石屋
- *他にも多くの加盟店の銘菓が集まります。
*参加店やイベントは変わることがあります。

参加店一覧

第78回全国銘菓展のテーマ お菓子の水族館

水族館の美しさや楽しさ、
そして生き物が見せる豊かな表情を
和菓子で表現いたしました。
見ても食べても、癒されます。



お菓子の水族館

ゴマフアザラシ、カワウソ、海月、ペンギン、海亀、
かくれんぼ、ラッコ、チンアナゴ、サカバンパスピス。
繊細で、かわいく、美味しい生菓子9種です。

豊島屋 (神奈川県・鎌倉市)

さめのうみ

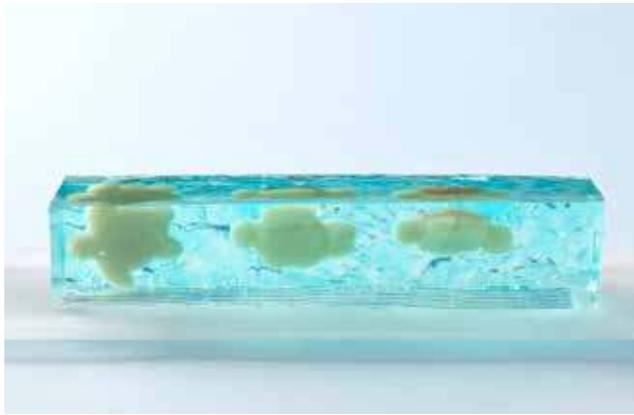
和菓子職人の遊び心が噴出したような、
独創的で、洒落の効いた
和三盆の打ち物です。
人気のハーブ・バターフライピーで
サメの棲む海の深い青を表しました。
越乃雪本舗 大和屋 (新潟県・長岡市)



海を仰ぐ

海の中から空を見上げると、
海亀が優雅に泳いでいました……。
ポエムのような棹菓子です。

五勝手屋本舗 (北海道・江差町)



海月の休日

ゆったりと漂うクラゲを表現した
生菓子です。青い羊羹に白い上南羹。
水槽の照明演出をイメージした
淡く揺らぐ彩りの錦玉羹を合わせました。
両口屋是清 (愛知県・名古屋市)



海ボーロ

シュモクザメとウツボはゴマボーロ、ジンベイザメとタコは抹茶ボーロ。愛嬌たっぷりの4つのフォルムと歯ごたえも楽しい2つの風味をお楽しみください。
柴舟小出（石川県・金沢市）



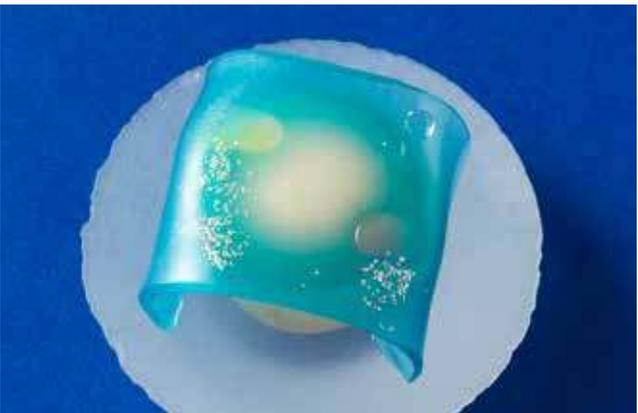
海の水族館

海中ようかんは、レモンピール入りの錦玉羹。クマノミとイルカは煉り切り。あんもちあざらしは、ホワイトチョコ&ミルク餡の求肥餅です。匠の技が生きています。
彩雲堂（島根県・松江市）



海月の宴

新江ノ島水族館の大人気水槽「クラゲプラネット（海月の惑星）」をイメージ。爽やかなレモンピールを煉り込んだ餡を薄い羊羹で包み、ゆるやかに舞う海月を表現しました。
榮太樓總本舗（東京都・中央区）



海ゆうゆう、海のカナリア

ラムネ風味の餡入り煉り切りとミント風味の錦玉羹。島根県立水族館のシロイルカをモチーフに、2種の生菓子を創作しました。
風流堂（島根県・松江市）



海のおさんぽ水族館

井筒伝統の「なまハッ橋」を清々しいマリンプールで仕上げ、レーズン入り白餡を包んで京都水族館で人気のイルカとペンギンの姿をあしらいました。
井筒八ッ橋本舗（京都市・東山区）



海の愉快的仲間達

ホワイトシエル、くじら、イルカ、ゴマファザラシ。海で暮らす仲間たちを、渡し船入りの煉り切りで、楽しく表情豊かに表現しました。

清月堂本店（東京都・中央区）



海中さんぽ

スノードームのような錦玉羹の中に、色鮮やかなサンゴは煉り切りで、漂うクラゲは葛と煉り切りで表現しました。優しい甘みに、柚子の爽やかな風味が広がります。

一六本舗（愛媛県・松山市）



みずのいろ aquarium

銘菓「みずのいろ」。極限の薄さに仕上げた干錦玉は、色ごとに味わいも違います。今回は、その繊細な菓子の中に、魚たちを泳がせました。

御菓子つちや（岐阜県・大垣市）



マリモ（毬藻）

阿寒湖の湖底で、ひっそりと棲息する天然記念物、マリモ。緑に染めた白餡を、もっちり食感のわらび餅で包みました。

わかさいも本舗（北海道・洞爺湖町）

有明海に棲む ムツゴロウ

有明海の泥干潟に棲息するハゼ科の魚、ムツゴロウ。よく見ると、瞳は愛らしいハート型をしています（事実です！）。

丸芳露本舗 北島（佐賀県・佐賀市）



サンゴ

栗羊羹をベースに、サンゴに見立てた銀箔を配し、海の青さをイメージした錦玉を重ねました。栗の豊かなおいしさを、美しい意匠が引き立てます。

小布施堂（長野県・小布施町）





若葉蔭(とらや)



シャチ、ペルーガ(きよめ餅総本家)



ごあいきょう(乃し梅本舗 佐藤屋)



海中さんぼ(なごみの米屋)



琥珀糖くわらげ~海月~(廣榮堂)



奈良まほろば金魚
(御菓子司 本家菊屋)



メンダコ、ニジクラゲ(龜屋)



たまてばこ(菓子舗 間瀬)



海の仲間たち(平治煎餅本店)



聖護院ハッ橋 アクアリウム
(聖護院ハッ橋総本店)



ARE YOU 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)



* 御菓印は、御菓印を取り扱う和菓子店の本店で!

配布の条件は店によって異なりますので、各店でお尋ねください。
御菓印帳(2500円、税別)も同店で販売しています。

* 御菓印を10店(以上)集めた方を「御菓印マスター」に認定し、
ホームページにニックネームとお住まいの地域名を掲載します。
詳細はホームページ(<https://www.ajiwai.or.jp>)をご覧ください。

* 各店の御菓印は年や季節に応じて変更されることがあります。



御菓印帳





龜屋 小江戸の菓子と美を伝えて

江戸が香る町

都心から電車で1時間ほど。埼玉県川越市は、江戸時代に徳川家ゆかりの大名が治める城下町として、また北関東の物資を江戸に供給する舟運の拠点として繁栄した商都である。

その繁栄は維新後も続き、

明治26年(1893)の川越大火のあと一斉に建て替えられた蔵造りの商家が建ち並ぶ風景は、今も圧巻の迫力で訪れた人々を驚かせる。

豪壮な瓦屋根、黒漆喰の壁、2階に設けられた観音開き扉……。武家の気風と大商人の心意気を映したような商家の佇まいには、東京が震災と戦

災で失った江戸の栄華が香る。

また、ユネスコ無形文化遺産になった「川越まつり」も、神田明神や赤坂日枝神社の祭礼を手本に発展したもので、東京では数少なくなった絢爛豪華な山車が、川越商人の経済力を誇るように悠々と街を巡行する。

川越を代表する和菓子店、龜屋の本店も、店蔵と脇蔵が並立する歴史的建造物だ。観光客は、どっしりとした蔵造りの店内での買い物物を特別な体験のように楽しんでいる。

「小江戸」川越で240年余りの歴史を刻む老舗の歴史と菓子の話を、龜屋9代目当主・山崎淳紀さんに伺った。

商人が造った町並み

――週末の川越は、観光客で大変なにぎわいですね。

「年間720万人の観光客が訪れています。近年はSNSの影響が大きく、特に若い年齢層が増えています」

――たしかに、蔵造りの店が建ち並ぶ風景は、写真を撮って発信したくなります。

「川越は明治の大火で町の3分の1を焼失したのですが、焼け残った建物がすべて蔵造りだったことから、商家の旦那衆が江戸から腕利きの職人を呼んで競うように蔵造りの店を建てました。この時に生まれた町並みが、今の川越の景観です。龜屋の本店の建物も、その一軒です」

――創業は、江戸後期の天明3年(1783)とか。

「はい。初代・山崎嘉七は信



6代目が創った代表銘菓「亀の最中」。



川越名産、さつまいもを使った銘菓3種。「初雁焼」「初雁餡」「初雁糖」。



「龜屋」9代目当主、山崎淳紀さん。1986年生まれ。趣味は小説の執筆。

川越観光を象徴する蔵造りの町並み。1893年に起きた大火後、防火を考えた商人たちがこぞって蔵造りの商家を建て、この景観が生まれた。国の重要伝統的建築物群保存地区。

州から川越に出てきて、菓子屋で修業を積み、店を出したのですが、品質に妥協しないことを信条にした人でした。この上等主義はうまくいって、2代、3代と繁盛を続け、川越藩の御用を務めるようになります」

代々が励んで240余年

「さらに、龜屋を大きく発展させたのが4代目です。当時、江戸屈指といわれた菓子屋に修業に出て腕を磨き、川越に戻ると、店の建物と商品を江戸風に一新します」

――江戸で最高の菓子と最先端の文化に触れたのですね。

「はい。これがまた評判を呼んで、幕末には苗字帯刀を許されるほどの信用を得ます。

ところが明治になると、4代目は店を14歳の息子に譲ってしまいます。そして県内初



亀屋の芋ようかん「郷の芋」



「亀どら」



春の上生菓子「花見」

亀屋

埼玉県川越市仲町4-3

☎0120(222)051

<https://www.koedo-kameya.com>



山崎美術館。日本画家・橋本雅邦の作品を中心に
展覧。入館者には菓子とお茶のサービスがある。

蔵造りの商家だけじゃない！ 小江戸「川越」建築散歩

▼旧山崎家別邸。1924年築の亀屋5代目の隠居所。ステンドグラスが印象的な洋館と平屋建りの和館、土蔵を接続した造りで、丸の内赤レンガ街などを手掛けた保岡勝也が設計。国の重文。

▼喜多院。徳川家康が天海大僧正に命じて整備した寺院。大火で山門を除いて焼失したが、3代将軍・家光が江戸城から客殿や書院等を移築した。山門、客殿などが国の重文。



▲時の鐘。江戸時代からの川越のシンボルで、現在のものは1893年の川越大火の翌年に再建された4代目。高さ16m。1日4回、時を告げる。



となる第八十五国立銀行(現在の埼玉りそな銀行)を設立。さらに商工会議所を設立したり、地元の有力量者とともに元川越藩の御用絵師・橋本雅邦(がぼう)を支援する会を作ったりと、町の仕事に奔走していきます」

「すごい方ですね。しかし、14歳で跡を継いだ5代目は大変だったでしょう。」

「川越大火で店が全焼し、今の蔵造りの店を建てたのが、その5代目です。5代目は川越名物の芋煎餅の元祖『初雁焼』も残しました」

「代々が、それぞれの役割を果たされていく。」

「ええ。その次の6代目は『亀の最中』など多くヒット商品を生み、7代目は工場を本店から移転し、跡地に美術館を開館しました。そして8代目の父は、『亀どら』など、今人気の菓子を創っています」

小説家と菓子屋と

「そして、山崎さんが9代目。お店に入られたのは何歳の時ですか？」

「28歳です。22で大学を卒業しましたが、美術学史に転科して24まで大学にいました。そして、卒業後の3年間は、小説を書いていた。ペンネームで10冊くらいは出版しています」

「今、小説は？」

「書いていません。時間がなにかともありますが、家業に就くと決心したあとは完全に軸足を家業に移しました」

「店に入って、最初は菓子作りの見習いからですか？」

「菓子作りは教えてもらえず、工場で1年間下働きです。そのあと販売を1年。再び工場で1年。そして4年目に堪忍袋の緒が切れて、新しいことを始めたいと宣言し

て、新ブランド店舗を考え始めました。それが2019年に開店した、斬新な菓子の販売と菓子作り体験ができる『kashichi』です」

「よく流行っていますね。2022年には『時の鐘店』も造りました。2階は喫茶になっていて、窓から川越のシンボル・時の鐘が眺められます。最高のロケーションで、亀屋の季節の菓子をゆつくり味わっていただけたらと思って造った店です。」

市民が誇れる菓子屋に

「菓子作りで最も大切にされていることは何ですか？」

「亀屋らしい菓子であること、つまり江戸の菓子であることです。すつきりと美しく、決して派手になりすぎないことが重要です」

「ご自身も菓子を作られる

のですか？」

「普段は製造には携わりませんが、川越氷川神社の奉納の菓子などは、江戸時代から伝わる型を使って私が作ります」

「川越の菓子屋、亀屋のご当主の仕事なのですね。」

「私は、亀屋は川越になくはない店だと思っています。川越の歴史の一部になっているとも自負しています。ですから、ある意味で公益性があるものでありたいと考えています。和菓子作り体験ができる店も、川越の菓子職人の技術を公開したいという想いで始めたものです。」

この先も、川越市民に恥ずかしくない菓子屋であり続けたい。そして、川越には亀屋がある、と自信をもって言っていただけの菓子屋にしていくことが自分の使命だと、日々思っています」

(了)

EXHIBITION とらや 東京・六本木

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリー
第49回企画展「和菓子とマンガ」
和菓子が登場するマンガ作品を紹介する企画展。作品ごとに、いろいろな切り口から和菓子の魅力に迫ります。マンガ作者へのインタビューも必見！



会場：とらや 東京ミッドタウン店ギャラリー（東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウンガレリアB1）
会期：1月26日～6月26日（休日・時間は、とらや東京ミッドタウン店に準ず）
☎ 03(5413)3541 <https://www.toraya-group.co.jp/shops/shop-13>

SHOP 湖月堂 福岡

ちくしの
ゆめタウン筑紫野店 OPEN!

ショッピングモール「ゆめタウン筑紫野」に、湖月堂が新店舗をオープンしました。「栗饅頭」や「一つ栗」、「ぎおん太鼓」などの銘菓はもちろん、湖月堂の洋生菓子もお買い求めいただけます。



「一つ栗」

「ぎおん太鼓」

湖月堂 ゆめタウン筑紫野店

住所：福岡県筑紫野市針摺東3-3-1
ゆめタウン筑紫野1F
営業：9時半～20時、年中無休
☎ 092(555)6825
<https://www.kogetsudo.com>

SHOP 石村萬盛堂 福岡

南町ガーデン店リニューアルOPEN!

石村萬盛堂の新店舗が久留米市に誕生しました。居心地の良い店内には「銘菓 鶴乃子」や「祝うてサンド」などの人気商品をはじめ、季節の和菓子が勢揃い。カフェメニューも好評です。



人気メニュー

「唐津レモンのパルフェ」

「銘菓 鶴乃子」

石村萬盛堂 南町ガーデン店

住所：福岡県久留米市南3-1-16
営業：10時～19時（カフェL.O.18時半）、年中無休
☎ 0942(22)5333
<https://www.ishimura.co.jp>

日本のお菓子を支えています /
全銘共励会

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、つむむ心
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）



らくがん
麦落雁 / 三柵屋總本店



さくらだより / かおる堂



札幌タイムズスクエア / 三八 菓か舎

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

亀屋 ●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 炉ばた

〒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 ●榮太樓饅

〒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 ●山親翁 ●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 北海道樺山郡江差町本町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 ●社最中 ●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の集まりです。

<https://www.ajiwai.or.jp>



おいのとも
老 伴 百景 やよいの空 / 柳屋奉善



あが
上り羊羹・初かつを / 美濃忠



けごんみょういん
華厳妙顔 / 竹風堂



葛よもぎ / 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 ●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 ●https://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.oinomoto.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

●柚餅 ●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

●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 愛知県名古屋市中区山崎区瀬古1-919
☎ 0120-016-758 ●https://www.aoyagiuirou.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

御菓子つつや

●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://tamiya-honpo.co.jp

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

みすゞ飴本舗 飯島商店

●みすゞ飴

〒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

〒921-8548 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 ●https://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



つきいれ／金城堂



さおしか 小男鹿／小男鹿本舗 富士屋



薄墨羊羹こざくら 松山 道後めぐり／薄墨羊羹



高砂きんつば／本高砂屋

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
☎ 0957-22-4337 ●https://kashuen-moricho.co.jp

金城堂

●つきいれ餅

〒880-0805 宮崎県宮崎市橋通東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 ●https://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

●お菓 松羊羹

〒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 しょうろ 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

●三銘峰 ●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 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





ぴーなっつの甘煮を
 餡に煉り込んだ
 最中、饅頭、パイの
 詰め合わせです。

成田山表参道
 緑 なごみの米屋

総本店 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/>

あじわい

2024 SPRING
 No.222

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)

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
 デザイン/吉澤俊樹 (ink in inc)
 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

全国銘菓展では、多くの当主が売り場に立ちます。ぜひ、気軽にお声かけください。会場でお待ちしております!

『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。次号の発行は2024年7月1日を予定しています。

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]

今年の全国銘菓展のテーマは「お菓子の水族館」です。可愛くて美味しい、水族館の仲間たちの創作菓子が並びます。日本橋三越でお会いしましょう。

『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がございます。

全国銘産菓子工業協同組合加盟店