

あじわい

果物のお菓子13選

菓子街道を歩く ⑨6 「小布施」

2024
SUMMER

No. 223

全国銘菓
広報誌



CONTENTS



Nipponの歳時記 (14)
和のつく文化 和菓子と和食 柳原尚之 2



お菓子のキーワード (96)
果物のお菓子13選 4

夏のご馳走「かき氷」 10



菓子街道を歩く (96)
小布施 竹風堂 国産栗100%で創る栗菓子 12

和菓子探検 (10)
行事のなかに息づく新粉細工 虎屋文庫 16



あじわいNEWS 20

「全国銘菓」加盟店一覧 22



御菓子所 創業390年
両口屋是清

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いたします! //

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



illustration 小幡彩貴
菓子／「玉清水」鶴屋吉信

和のつく文化、和菓子と和食

柳原尚之

2015年の夏、和食について考えさせられる出来事がありました。

それは、南米ブラジルでのことです。私は文化庁から文化交流使を拝命し、和食の講演や交流会を各国で行っていました。ある日、日系スーパーで売られていた寿司に目がとまり、よく見ると海苔巻きの中に、あんことフルーツのグアバが入っているのです。試しに買って食べてみると、あんことグアバの甘みと寿司飯の酸味が混ざりあい、いちご大福に近いくれど初めての味です。まるで和菓子と和食がコラボレーションしたような、日本では経験したことのない組み合わせの寿司です。そのとき感じた違和感は大きいものでした。

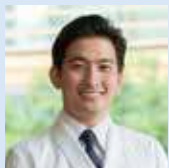
しかし、ブラジルにしばらく滞在し、現地の人や気候、味に慣れてくると、その意識が少しずつ変わっていきました。ブラジルは日系移民の長い歴史があり、日本でとれるような野菜が手に入り、現地で作られる醸造調味料などの食材も充実しています。町なかには日本料理

店も多くあり、ブラジル人にとっても日本料理はとても身近です。その中で、あんこ・グアバ寿司は日系のお店で売られ、日系の方々がおいしく食べている料理なのです。日本の文化が当地の好みや風土になじみ、根付いていった食文化で、この寿司も和食の展開の一つだと気づかされました。

日本もまた、海外からのたくさんの食文化を受け入れ、発展させて来ました。元々は、米や小豆も大陸から入ってきた食材ですし、中国から学んだなれ鮓の技術は、時を経て現代の握り寿司へと進化しました。日本人も海外の文化を日本の風土に合わせて、日本の独特のかたちに育んできたのです。

和菓子と和食の共通する食の表現として、季節感が挙げられます。もちろん、海外でも季節はありますが、それを五感で感じられるよう表現するのが日本独自の食文化だと思います。例えば夏には寒天を使い、透明感のある水の流れを表現した和菓子があります。和食なら、ガラスの器にそうめんを流れるように盛りつけることで、涼しさを表現できます。

形や食感、食材を工夫して作った一皿から、おいしさと共に四季の風情も感じてもらえたら、作り手にとって嬉しいことです。



柳原尚之 (やなぎはら なおゆき)

柳原料理教室主宰。博士(醸造学)。NHK「きょうの料理」などのテレビ出演の他、NHKドラマ「みをつくし料理帖」や大河ドラマ「龍馬伝」などの料理監修も手がける。ライフワークは、子どもへの食育と江戸時代の食文化の研究。

鮮やかな美味 果物のお菓子13選

世界が賞賛する日本の果物。
その美しく清らかな色・香り・味わいを
和菓子の匠が、さらに高みへと引き上げます。



カステラと檸檬

宮崎県産のレモンで作ったレモンピールとシロップを
当店自慢のカステラ生地に練り込んで焼き上げました。
長崎×宮崎の九州コラボで誕生した爽やかなカステラです。

菓秀苑 森長 (長崎県・諫早市)

果樹園の木洩れ日

奥出雲地方のワイナリーで作られた
ぶどうジュースと
県内産のいちじくで錦玉羹を作り、
ラムレーズン入りの朝汐羹に重ねました。
和洋が調和した美しい棹菓子です。
風流堂 (島根県・松江市)



桃之天天

桃の香りがひろがる薄桃色の求肥生地で
刻んだ青桃入りの白餡を包みました。
桃の季節にだけお作りしている菓子です。
かるかん元祖 明石屋 (鹿児島県・鹿児島市)

青柳いろいろ (ゆず)

いろいろ生地に、
柚子のピールを散りばめました。
搾りたてのような芳醇な香りと酸味が
お口いっぱいになります。

青柳総本家 (愛知県・名古屋市中)



いちじくふくさ

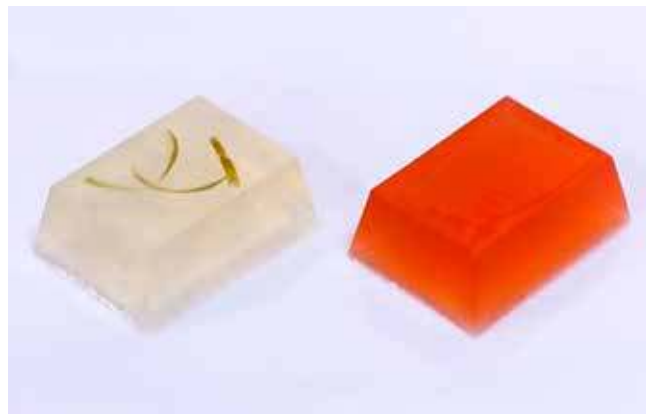
石川県産のいちじくの果肉を黒澁し餡に加え、ふっくらと焼き上げた生地で包みました。大人気のロングセラー商品です。
金沢 うら田（石川県・金沢市）



寒天涼菓 祇園川

（うしのお梅・すだちシトロン）

小城の町を流れる清流、祇園川をイメージした和風ゼリーのシリーズです。牛尾産の梅果汁を使った「うしのお梅」や新商品「すだちシトロン」が人気です。
村岡総本舗（佐賀県・小城市）



プレミアム 房州びわゼリー

南房総市周辺で作られている房州びわは皇室献上品にもなっている逸品です。大粒の房州びわを半割りにして、ゼリーに浮かべました。
房洋堂（千葉県・館山市）



富里スイカゼリー

糖度の高さと知られる千葉県の特産品「富里スイカ」のピューレをたっぷり贅沢に使って酸味と甘味のバランスの良いゼリーに仕上げました。つめたく冷やしてお召し上がりください。
なごみの米屋（千葉県・成田市）



旬のおとし文「凛」

香り高いレモンの果肉と皮を練り込んだレモン餡をほろっと口の中でほどける黄身餡で包みました。凛とした風味が夏にぴったり。
贈り物にもお喜びいただいている、夏の時雨菓子です。

清月堂本店（東京都・中央区）





老伴 おいのとも こかげ

銘菓「老伴」の独特の最中に、青梅羊羹を流しました。古くから滋養の高さで知られる青梅の酸味と甘味が夏バテ気味の心身を癒します。

ロングセラーの、夏だけの「老伴」です。

柳屋奉善（三重県・松阪）



TSURU りょうりょう 涼涼

レモン、温州みかん、柚子。国産の柑橘にこだわった葛きり入りのゼリーです。

器に盛ってお箸でくずすと、葛きりがほどけゼリーもほどけて、透明感あふれるジュレになります。

鶴屋吉信（京都市・上京区）

三笑 はちみつレモン

伊予市の自然農園で採れたレモンの果汁を使って透明感あふれる寒天を作り、水羊羹の上に流しました。冷やしていただくと、餡のなめらかな喉越しとすっきりしたレモンの香りが際立ちます。

薄墨羊羹（愛媛県・松山市）



ノースマン ハスカップ

北海道特産のスーパーフルーツ、ハスカップを使った餡をパイ生地で包んで焼き上げました。

幾層にも重ねて織り上げた、サクサクのパイの食感とハスカップの奥深い酸味をお楽しみください。

札幌千秋庵（北海道・札幌市）





◆桃のかき氷

氷の中には杏仁豆腐、ヨーグルトソース、桃の果肉、バニラアイス。その上にカスタードクリームを詰めた桃を丸ごとドーン。本店「喫茶去」で提供。

▶ 湖月堂（北九州市）



◆^の乃し梅氷

「乃し梅」用に仕込む山形産完熟梅のピューレと砂糖で作るシロップをかけた爽やかな酸味のかき氷。販売日等はInstagramなどで確認を。

▶ 乃し梅本舗 佐藤屋（山形市）

◆栗あんかき氷

じっくり凍らせた氷を職人が削り、こだわりの栗餡をかけました。口あたりなめらかでフワフワのかき氷をお楽しみください。小布施堂本店で提供。

▶ 小布施堂（小布施町）



◆うさ氷

「どらやき」の餡に炊き上げる前のやわらかな粒餡を、蜂蜜と共にハワイのピュアウォーターの氷で包みしました。「うさぎやCAFÉ」で提供。

▶ うさぎや（東京都）



◆宇治抹茶金時

～山本山×榮太樓～

山本山の宇治抹茶と榮太樓のみつあめを合わせた特製の蜜に北海道産小豆を合わせ、抹茶の風味を活かしました。本店「Nihonbashi E-Chaya」で提供。

▶ 榮太樓總本舗（東京都）



「かき氷」

夏のご馳走
甘味を使いこなしてきた
和菓子店のかき氷には
美味しい理由があります。
茶寮で、お祭りで、
絶品に出会いましょう。



◆^{こおりすい}氷水

和三盆糖で作った蜜に、さらに和三盆糖をかけて紅白の白玉を添えました。和三盆糖のほど良い甘さが口に広がります。菓寮「八十小路」で提供。

▶ 豊島屋（鎌倉市）



◆かき氷 能登産ブルーベリー

透明度の高い「金沢氷室」を使用。能登産ブルーベリーで作った、森八特製の蜜でお召し上がりください。本店、ひがし三番丁店で提供。

▶ 加賀藩御用菓子司 森八（金沢市）



竹風堂 国産栗一〇〇%で創る栗菓子

北斎と栗の町

長野から長野鉄道で30分余。小布施駅に電車が停まると、乗客がどっと降りていく。小布施町は人口1万1千人ほどの小さな町だが、その百倍を超える観光客が1年間に訪れるのだという。お目当ては、北斎と小布施栗だ。

江戸の浮世絵師・葛飾北斎は、83歳から4度、小布施を訪れ、小布施の豪商の庇護のもと多くの肉筆画を描いた。

町なかの「北斎館」に展示された2基の祭屋台の天井絵や、名刺「岩松院」本堂の大間に描かれた鳳凰図は、鮮やかな色もそのままに、最晩年の北

斎の圧倒的な才能と気迫を今に伝えるものだ。

一方の小布施栗も、六百年の歴史を有する。幕府への献上品ともなった上質の栗は、町内に何軒もある菓子屋が腕を競うようにして最上級の菓子へと磨き上げてきた。新栗が実る秋ともなれば、菓子屋の前はどこも行列必至だ。

その一軒が、竹風堂。朝8時に開店する本店に、4代目の竹村利器さんを訪ねた。

製造卸からの転換

——1893年(明治26年)の創業だそうですね。

「曾祖父が初代で、2代目の祖父までは栗菓子の製造卸を

していました。その卸売りをやめ、自分の店を構えたのが3代目の父です。

きっかけは、とある勉強会で講師の先生からお客様が誰か、わかって商売をしていますか？と問われたことだったそうです。お客様は問屋さん、そう思って父たちは仕事をしていたわけですが、

考えを進めるうちに、自分の作った菓子を食べてくださる人こそがお客様なのだと気づかされた。そして、それなら直売をしなければ、と」

——店を出された。

「いやいや。当時は元手もなければ銀行の信用もありませんので、店ができたのは、それから10年後の1970年(昭和45年)のことです」

——強い信念ですね。

「店には母が立ちました。話好きですので、お客様と会話

をするうちに遠くからのお客様も多いことに気づきます。そこで、お父さん、甘味喫茶をやったらどう？と提案して、1年後に喫茶を始めました。さらにその翌年には食事へと発展し、栗おこわ定食を創製したところ、これが大ブレイクしました。

——食事中のお客様の後ろに、次のお客様が立って待つような状況でした。当時、高校生だった私でも、これはお客様に申し訳ないと思うほどの混雑ぶりです。そこで父が隣地を取得して、2階で飲食を楽しんでいただけの店を建てました。それが今の本店です」

——栗おこわとは、よく思いついたものですね。

「製造卸をしていた時代からの技術や経験の蓄積がありますから、栗のあつかいはお手の物ですよ」



岩松院の本堂大間の天井に描かれた葛飾北斎筆『八方睨み鳳凰図』。北斎が88歳から89歳にかけて描いたとされる大作。美しい極彩色が、今もそのままに。©岩松院



栗粒あんのどら焼き「どら焼山」。



大人気の「栗おこわ」。



「竹風堂」4代目当主、竹村利器さん。1956年生まれ。1男3女の父。長男は事務方として、三女は飲食部で活躍中。

創業時からの
干菓子「方寸」。



竹風堂

長野県上高井郡小布施町973

☎0120(079)210

<https://chikufudo.com>



「華厳妙韻」。最高品質の栗ようかん。



本店敷地内にある「(公財)日本のあかり博物館」。国の重要有形民俗文化財に指定された963点をはじめとする古い灯火具を展示。<https://nihonnoakari.or.jp>



▲オープンガーデンあり静かなカフェありと、路地歩きも楽しい小布施の町。写真は栗の角材を敷き詰めた「栗の小径」。北斎館と高井鴻山記念館をつないでいる。

のんびりアート、ゆったり歴史 信州「小布施」散歩

▼岩松院にある「福島正則の霊廟」。悲運の武将を祀る古刹に、小林一茶が訪れて「瘦かえる まけるな一茶 是にあり」の句を詠み、葛飾北斎が天井絵(前頁写真)を描いた。

▼「北斎館」。町内に遺された北斎作品を収蔵・公開している。肉筆画や版画のほか北斎が天井絵を描いた2基の祭屋台も常設展示。



使う栗は、すべて「国産」

「その栗ですが、竹風堂では昔も今も国産栗だけを使っています。50%強が小布施栗。台風などのリスクも考えて、残りは茨城や愛媛の契約農家などから仕入れています。」

9月上旬、栗が実ると、そこから50日間、自社工場では1年分の栗を仕込んでいきます。用途によって糖度や煮かたを変えながら栗餡や蜜漬け栗に一次加工して貯蔵するんです。この自家仕込みこそが、うちのすべての菓子の土台です」

——輸入栗は全く使わない？
「はい、昔も今も輸入栗は使っていません。栗は硬い殻をかぶっているのを忘れられがちですが、生鮮食品です。菓子はお客様の命や健康につながる食品ですから、私達が目が行き届く国産栗をすばや

く加工し、その豊かな風味や色を最大限に引き出して美味しい菓子里に仕立てるといいうのがうちの考え方です」

社会勉強は松山で

——竹村さんご自身のプロフィールもご紹介ください。
「中学までは地元で、高校は千葉にある全寮制の学校に行きました。4人部屋で寝起きし、食事も風呂も部屋単位。規律も上下関係も厳しい学校でしたが、今振り返ると良い思い出ばかりです。」

大学卒業後は一六本舗様にお世話になりました。多角経営をされている会社で揉まれてこいというのが父の思惑だったようですが、私にとっては青春を謳歌した3年間でいいいただき、学ばせていただいた。なにより、たくさん遊

んだ貴重な時間でした(笑)」
——竹風堂に入社してからは、先代と二頭立てで経営を？
「当時の父と一緒に経営などとてもとても。私はもっぱら事務方で地味な仕事をしていました。就業規則を書き換えたり、全社員が参加する研修会を企画・運営したり」
——社員が働く環境を整える仕事ですね。
「企業の一歩の目的は、縁あってこの会社に来てくれた従業員やその家族、関連会社の人たちが、より幸せになることだと思っていますから」
——先代との役割分担が見えてきました。
「——ところで、今イチオシの商品は何ですか？」
「令和元年に発売した『どら焼山 小倉あん』です。それま

経営の教科書

「竹風堂の各店舗の日報にはお客様からいただいた言葉を書き留める空欄があるので、毎日読んで、その言葉の一つひとつが私の経営の教科書です。次の世代とともに、さらに良い会社にしていきます」と思っています」 (一)

行事のなかに息づく 新粉細工

虎屋文庫



新粉細工の蜜柑
(作成：小川三智之助、
撮影：溝口政子)

米は日本人の常食。近年は米粉にも新たな注目が集まり、ケーキやパンなど用途の広がりを見せています。和菓子の世界では、うるち米の粉は「新粉」(*)と呼ばれ、団子や外郎、柏餅などに使われる、主要な原材料の一つです。

さて、新粉と聞くと、かつて縁日の人気者だった新粉細工を思い浮かべる方もいらっしゃるかもしれません。新粉生地(新粉を湯で練り、蒸して捏ねたもの)を指先や鋏を使つて細工し、注文に応じて動物や果物を作ります(図1)。餅に比べて加工がしやすく、ベタつかないので、右

下の写真のような皮を剥いた蜜柑なども表現できます。

残念ながら、今では縁日で目にする機会はほとんどありませんが、新粉細工自体は、実は各地の行事で重要な役割を担っています。これは、「米」が日本人にとって神聖な存在で、特別な食べ物とみなされてきたことが大きく関係しているといえるでしょう。米から作る団子などのお供え物が、段々と工夫され、色や形の凝った細工物になっていったと想像されます。

たとえば、新潟県十日町市で一月に開催される節季市(せつさいいち)の名物、「ちんこ

ろ」は、子犬やその年の干支をかたどった3cmほどの新粉細工(図2)。一つひとつ手作りのため形や表情に個性があり、屋台にずらっと並んださまは心が和みますね。買い求めた「ちんころ」は、厄除け招福の願いを込めて家の中に飾ります。

秋田県湯沢市の二月の犬つこまつりに並ぶのは犬形の「犬つこ」(図3)。やはり手のひらに載る可愛いサイズで、泥棒除けのおまじないとして玄関や窓に置かれます。

また、岡山県瀬戸内市の牛窓では、八朔(旧暦八月一日)に雛人形を飾って女の子の成長を祝います



図1 新粉細工の模型(作成：小川三智之助 虎屋文庫蔵)
技術保存のため、新粉細工職人の故・小川三智之助氏に作成していただいたもの。
新粉細工の器に新粉生地を切ったものを盛り付けた「寄せ鍋」(中央)は、黒蜜をかけて食べる。



図2 節季市に並ぶ「ちんころ」
(写真提供：一般社団法人 十日町市観光協会)
「ちんころ」とは子犬のこと。
午前中には売り切れるほどの人気だそうです。

が、その際に「ししこま」と呼ばれる新粉細工を作ります(図4)。海の幸、山の幸が色とりどりに用意され、非常に華やかです。

対して、新潟県魚沼市堀之内の「はと飾り」は、素朴な造形が印象的(図5)。新粉製の鳩をモミジの枝につけたもので、二月十一日の、雪中花水祝という子孫繁栄を祈願する行事の縁起物です。本来は、小正月の行事だったようで、豊穰を祈る餅花、繭玉の系譜に連なるものでしょう。

これらは地域の人々によって大切に作り続けられてきました。集まって共同で作業を行うことで、連帯感や信仰心が育まれてきたのでしょう。現在も保存会などにより地域の子どもたちへの伝承が進められているので心強いですね。

ちなみに、大形のものとして、香川県善通寺市ほかに見られる「だん

ご馬」があげられます(図6)。八朔の馬節句に、その年生まれた男の子へ新粉細工の白馬を贈ります。なんと一斗(約十五kg)の米を使い、1mを超えるものもあるのだとか。今回ご紹介したのはごく一例に過ぎず、その土地ならではの新粉細工が多数あると聞きます。ご存知の情報があれば、ぜひお知らせください。

所 加奈代(虎屋文庫 研究員)

* 粒子の細かい順に、上用粉、上新粉、新粉と呼び分けられる。

参考

亀井千歩子著『縁起菓子・祝い菓子 おいしい祈りのかたち』淡交社、二〇〇〇年。
溝口政子・中山圭子共著『福を招く お守り菓子 北海道から沖縄まで』講談社、二〇一二年。

図6 だんご馬/山地製菓

(写真提供: 善通寺市)

ガラスの眼を入れ、紅白の手綱や色鮮やかな帯で美しく飾られる。



図5 はと飾り/お菓子吉田屋

(撮影: 溝口政子)

地域の複数の店や保存会で作られている。

※敬称略



図3「犬っこ」の根付

持ち帰って長く楽しめよう、新粉入りの樹脂粘土で作った土産品もある。



図4 上: ししこま作りの様子

(撮影: 岡國太郎)

下: ししこま

(写真提供: 一般社団法人 瀬戸内市観光協会)



COLLABO 羽二重餅總本舗 松岡軒 ♡福井

福井土産に「恐竜はぶたえ」!

福井県立恐竜博物館のミュージアムショップと、福井銘菓「羽二重餅」発祥の松岡軒本店でしか買えない「幻の羽二重餅」が誕生。福井土産は、これに決定!

<https://habutae.com>



BOOK

虎屋文庫『和菓子』31号

年1回発行の和菓子関連の学術雑誌です。今年の特集は、「餅」。餅の概念の変遷、神饌の中の餅と米、街道の名物餅を巡る訴訟に関する論文を掲載しました。



『和菓子』31号
特集「餅」
1000円(税込/送料別)

【ご購入・お問合せ先】 虎屋文庫
☎ 03(3408)2402 FAX: 03(3408)4561
MAIL: bunko@toraya-group.co.jp
<https://www.toraya-group.co.jp/corporate/bunko>

COLLABO 一六本舗 ♡松山

「一六タルトキャラメル」新登場!

森永ミルクキャラメルのコクと優しい甘さが楽しめる「一六タルト」が大評判。創業100年超企業、一六と森永製菓のコラボ商品です! 来年1月下旬までの限定販売です。

<https://www.itm-gr.co.jp/ichiroku>



VEGETABLE 山中石川屋 ♡山中温泉

加賀野菜を使った菓子「金時草」

加賀野菜の金時草から抽出した紫水晶のような美しい色に一目惚れして生まれた、夏限定の葛菓子です。山中温泉のお土産に、湯上りに、つめたく冷やしてどうぞ。

<https://www.yamanakaishikawayaya.com>



SHOP とらや ♡銀座

TORAYA GINZAが誕生!

2020年より休業していた「とらや 銀座店」が今春「TORAYA GINZA」としてリニューアルオープンしました。職人が目の前で菓子をつくり提供するカウンター席(予約制)のほか、ゆったりとしたソファ席やテラス席、個室などがある喫茶を中心にした店舗です。静謐な空間で、とらやの味と技をお楽しみください。



焼きたて「夜半の月」



店舗限定販売「ちぐさかん」

TORAYA GINZA

■東京都中央区銀座7-8-17
虎屋銀座ビル4F
■11時~19時。
元日・毎月第2月曜休
(祝日の場合は第3月曜休)

☎ 03(6264)5200

<https://www.toraya-group.co.jp>



SHOP 龜屋 ♡川越

菓子屋横丁に「もち亀屋」OPEN!

川越の名所・菓子屋横丁にできた新店舗。つくたての餅に大根おろしをのせた「からみ餅」と、自慢の餡をのせた「あんこ餅」が観光客にも地元っ子にも大人気です。



「からみ餅」



「あんこ餅」



龜屋 菓子屋横丁店 もち亀屋

■川越市元町2-7-6 ■11時~17時(土日祝10時~)。
月曜休(祝日の場合は火曜休)

☎ 049(227)3374

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

SHOP 大阪屋 ♡新潟

新潟駅ビルに新店 OPEN!

大阪屋の新店舗が、今春オープンした新潟駅ビル「CoCoLo新潟」に誕生。定番の「万代太鼓」や人気の「月の宿」など、お土産に最適な銘菓が揃っています。



新潟銘菓「万代太鼓」



新潟旅情「月の宿」



大阪屋 CoCoLo 新潟店

■JR新潟駅構内「CoCoLo新潟」2F東

■10時~20時半。元日・年2回不定休 ☎ 025(243)7251
<https://www.niigata-osakaya.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





こはくのつみき／越乃雪本舗 大和屋



小豆流し羹／赤坂青野



岩谷堂水ようかん／回進堂

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

房洋堂 ●花葉っ娘 ●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

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

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

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

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

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

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

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

榮太樓總本舗 ●榮太樓餡

〒103-0027 東京都中央区日本橋1-2-5
☎ 0120-284-806 ●https://www.eitaro.com

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

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

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

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

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

三桝屋總本店 ●麦落雁

〒374-0024 群馬県館林市本町1-3-12
☎ 0276-72-3333 ●http://www.mimasuyahonten.com

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

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 北海道樺市江差町本町38
☎ 0139-52-0022 ●https://gokatteya.co.jp

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

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

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

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

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>



むかし吉備団子／廣榮堂



歌舞伎銘菓 夕霧／井筒ハッ橋本舗



白桃果／御菓子つちや



あんころ餅／圓八

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

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 ●甘燗

〒683-0812 鳥取県米子市角盤町3-100
☎ 0859-32-3277 ●http://tsurudaya.jp

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

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.sekinto.co.jp

柳屋奉善

●老 伴

〒515-0083 三重県松阪市中町1877
☎ 0120-510-138 ●https://www.oinomoto.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

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.tsuruyashinobu.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.yatsushashi.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

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

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

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

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

●青柳ういろう

〒463-8548 愛知県名古屋守山区瀬古1-919
☎ 0120-016-758 ●https://www.aoyagiuiro.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

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.jp

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

みずびね本舗 飯島商店

●みずびね

〒386-0012 長野県上田市中央1-1-21
☎ 0120-511-346 ●https://www.misuzuame.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.shibafunekoido.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

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

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

＼ 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

つくる心、つづむ心
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
 東京都大田区大森本町1-6-1 大森パークビル6F
 ☎ 03-6436-8830

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バイオニア
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

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

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

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)



マーガレット・ダ・マンド／丸芳露本舗 北島

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

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 ●軽羹
 〒892-0828 鹿児島県鹿児島市金生町4-16
 ☎ 099-226-0431 ●https://www.akashiya.co.jp



名菓 舌鼓／山陰堂

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://www.yamaguchi-machinaka.com/shop/sanindou/

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://www.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

小男鹿本舗 富士屋 ●小男鹿
 〒770-8063 徳島県徳島市南二軒屋町1-18
 ☎ 088-623-1118 ●https://www.saoshika.co.jp

西川屋老舗 ●ケンピ ●梅し
 〒781-0806 高知県高知市知寄町1-7-2
 ☎ 088-882-1734 ●https://www.nishigawayaya.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

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

日本三大まんじゅう 柏屋薄皮餛飩

ふくしま名物

あじわい 2024 SUMMER
No.223

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	小笠原敏文	(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	(龜屋)
	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 剛	(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

取材・編集／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

春の「全国銘菓展」においでいただきありがとうございました。多くのお客様と直接お話することができた、充実の6日間でした。今から、もう来年が待ち遠しいです。(小笠原)

『あじわい』では、和菓子にまつわる様々な情報や御菓印のこと、組合加盟店の商品や新店舗に関することも掲載しています。年間4回発行の季刊誌ですが、これからもご愛顧のほど宜しくお願いいたします。(水原)

表紙題字／甘露寺受長

表紙絵／唐仁原多里

題 『長良川の夢見る鮎』
菓子 「登り鮎」玉井屋本舗

『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。次号の発刊は2024年10月1日です。

『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