

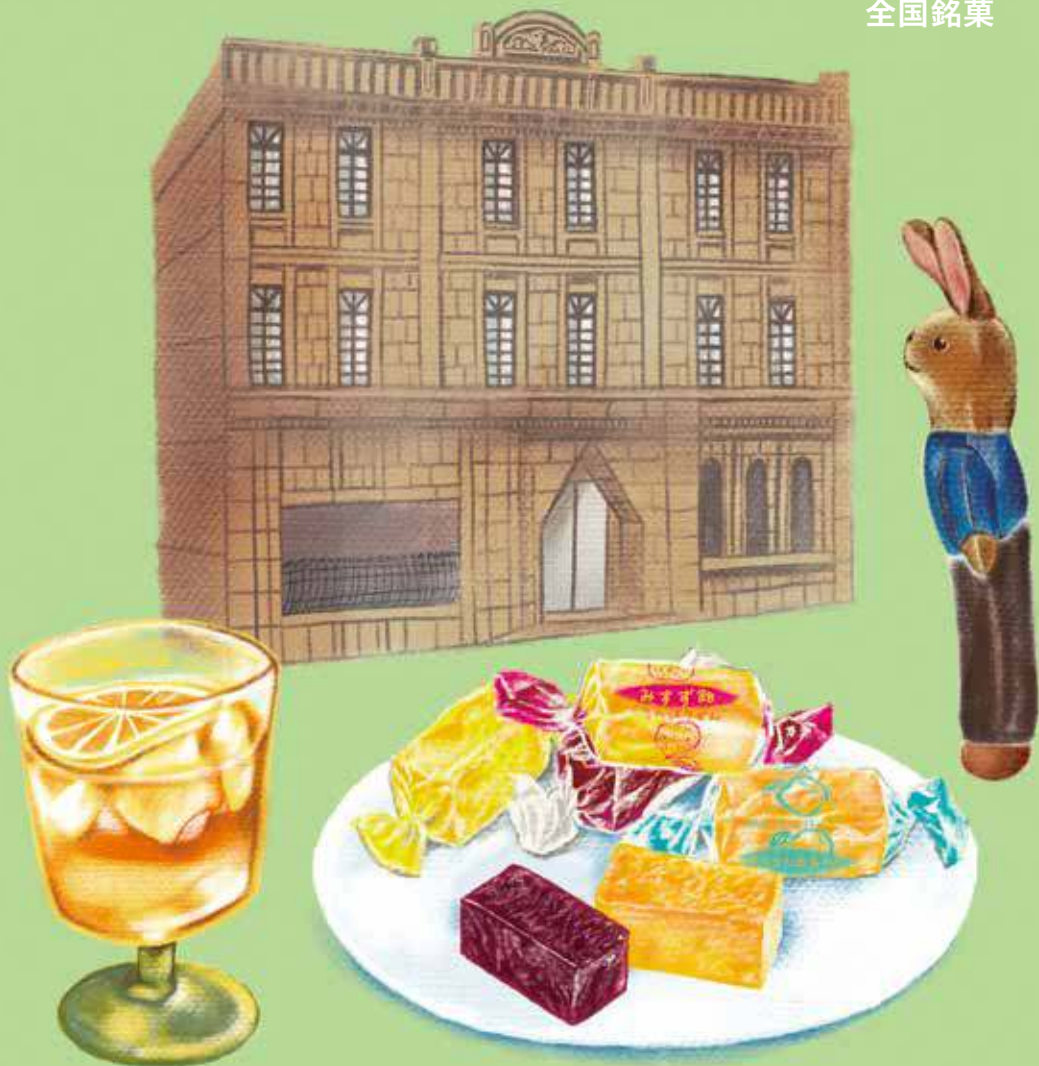
あじわい

半透明を愛でる 夏の菓子12選
菓子街道を歩く「京都」

2025
SUMMER

No.227

全国銘菓



『あじわい』は全国銘産菓子工業協同組合が
1968年から発行している季刊の広報誌です。
加盟各店でご覧いただけるほか、全国銘菓の
ホームページでもお楽しみいただけます。

CONTENTS



Nipponの歳時記 ⑮
砂糖の話——歴史のエピソードから 精糖工業会 2



お菓子のキーワード ⑩
半透明を愛でる 夏の菓子12選 4



《小特集》かき氷・氷菓子 10

菓子街道を歩く ⑩
京都 総本家 河道屋 12
京名菓「蕎麦ほうろ」を伝えて



和菓子探検 ⑬
注目！卵の和菓子 虎屋文庫 16

あじわいNEWS 20

「全国銘菓」とは／加盟店一覧 22

お菓子は大地の恵みです

六花亭

すき間って味なんです

くるみのすき間、

ご覧頂けますか。

すき間って「空気」です。

この空気加減が

味をつくっています。



くるみ+キャラメルクリーム



マルセイバターケーキ



illustration 小幡彩貴
「和三盆」小男鹿本舗 富士屋

砂糖の話 — 歴史のエピソードから

内田 豊（精糖工業会）

歴史上、砂糖に関する最古の記述は、紀元前5世紀頃のインドの仏典と
言われています。また、紀元前327年のアレクサンドロス大王のインド
遠征の記録には、サトウキビや砂糖と思われる「蜂蜜のように甘い汁の
とれる葦がある」、「噛むと碎ける甘い石がある」という記述が見られます。
このようにインドで作られるようになった砂糖は、その後、西はペルシャ
（現在のイラン）、エジプトへ、東は中国へと伝えられています。

日本に砂糖が伝わったのは8世紀、奈良時代とされています。奈良の正
倉院に伝わる、大仏に献上した薬の目録『種々薬帳』には、サトウキビから
作られた砂糖を意味する「蔗糖」の記述があり、砂糖が薬として扱われてい
たことがわかります。

15世紀、室町時代には、茶の湯の流行とともに菓子の材料として中国か
ら砂糖が輸入され、16〜17世紀にはスペインやポルトガルとの交流により
カステラ、ボーロ、金平糖などの南蛮菓子が伝えられました。織田信長は日
本を訪れた宣教師から金平糖を贈られたと言われています。江戸時代にな
り平和な時代が来ると、砂糖の輸入はますます増えていきました。

日本で初めて砂糖が作られたのは17世紀の初め、薩摩国大島郡（現在の
奄美大島）での黒砂糖製造と言われています。17世紀後半になると、薩摩国
を治める島津藩をはじめ、気候の温暖な西日本の諸藩は、砂糖を戦略物資
として重視するようになりました。

さらに、17世紀の終わり頃、砂糖と引き換えに輸出されていた国内の銀
や銅などの鉱物資源が枯渇し始めると、幕府も国内での砂糖生産を考え始
めます。18世紀に入ると、8代将軍徳川吉宗が江戸城内でサトウキビ栽培
に取り組むなど、国内での砂糖生産を奨励します。現在も製造・販売され
ている和三盆糖は、この頃、阿波国・讃岐国（現在の徳島県・香川県）で始
まったとされています。

和三盆糖は、「盆の上で砂糖を三度研ぐ」との形容からの名称とされてお
り、結晶化した白下糖に水を加えて練り、麻袋に包んで重しをかけて糖蜜
を除く（これを「研ぎ」といいます）作業を何度か繰り返し、乾燥させると
いう大変な手間をかけて作られています。

精糖工業会

昭和24年（1949）に精糖業の発展のため
に設立。砂糖および精糖業に関するさま
ざまな社会的・技術的な調査研究や
統計、情報収集、広報活動を行っている。



半透明を愛でる 夏の菓子12選

半透明とは、なかば透き通っていること。
だからこそ光を乱反射して、はかなげに輝きます。
夏の暑さを忘れさせてくれる光と影のご馳走です。



花の精

美しく幻想的な夏の羊羹です。
水色、黄緑、桃色の3色の球形と白小豆を
透明な錦玉の中に散らしました。
5月後半から8月末までの夏季限定商品です。
美濃忠（愛知県・名古屋市）



果味爽涼

琥珀羹に国産ネーブルオレンジの輪切りを閉じ込め、
葛入りの半透明感が美しい葛羹と
もち米の食感がおいしい道明寺羹の3層に仕立てました。
柑橘のみずみずしさをお楽しみください。
鶴屋吉信（京都市・上京区）



涼菓「夏まつり」「夕すずみ」

涼を呼ぶ寒天ゼリーです。「夏まつり」はサイダー味に白ぶどう入り。
「夕すずみ」は桃果汁に黄桃の色を合わせて夏の夕暮れを表現しました。

越乃雪本舗 大和屋（新潟県・長岡市）

榮太樓飴

高価だった有平糖をもっと手軽に…と
創意工夫して生まれた「榮太樓飴」。
梅ぼ志飴(黄・紅)、黒飴、抹茶飴、紅茶飴、
のど飴、バナナミルク飴の6つの味です。
榮太樓總本舗(東京都・中央区)



くずきりそうめん

夏の暑さを忘れさせてくれる逸品です。
小豆入りの「白みつ」に、人気の「黒みつ」。
今年は金沢柚子を使った
「柚子みつ」も加わりました。
金沢うら田(石川県・金沢市)



琥珀物語

広瀬川のきらめきや
七夕飾りが美しい仙台の夏景色を
色とりどりの琥珀糖に映しました。
青梅やレモンなど5つの風味です。
九重本舗玉澤(宮城県・仙台市)



水豆菓

みつ豆と寒天とゼリーのほど良いコラボレーション。
フルーツも色とりどりに入って
ひと口ごとに食感が変わっていくのが特徴です。
夏の贈り物、手土産にもお喜びいただいております。
伊勢屋本店(兵庫県・姫路市)



玉藻の海

涼やかな瀬戸内ブルーの錦玉羹です。
菓子銘の「玉藻」は、柿本人麻呂が「玉藻よし」を枕詞に
讃岐を詠んだことから、高松城周辺の海が
「玉藻の浦」の雅称で呼ばれていることに由来します。
三友堂(香川県・高松市)





みずびりんごの生ゼリー

爽やかな酸味が特徴の長野県産の紅玉を上質な寒天と砂糖で固めたフレッシュなゼリーです。紅玉ならではの香りと味わい、さっぱりとした歯切れの良さが好評です。
みずびりんご 鮎本舗 飯島商店（長野県・上田市）

沢の翠

みどり



湧水が樹々の下の濃い緑の影を連れて流れる様子を錦玉羹と上南羹、羊羹を重ねて表しました。流れに浮かぶ青楓が、涼風を誘います。涼しげな見た目も美しい、夏の棹菓子（さし菓子）の逸品です。
両口屋是清（愛知県・名古屋市中）

水まんじゅう

自慢の餡を包み、つるりとした喉ごしに仕立てた水まんじゅうを、『日本最後の清流』と名高い四万十川の源流水に浮かべました。清らかな水が生み出すおいしさ。高知ならではの涼菓です。
西川屋老舗（高知県・高知市）



わらび羹

波照間島産の黒砂糖で作った黒蜜を合わせ、北海道産の大粒黒豆を散りばめたコクのある上品な甘さのわらび羹です。お好みで付属のきな粉をかけて、お召し上がりください。
本家菊屋（奈良県・大和郡山市）





ろっかごおり
◆ 六花氷

牛乳と練乳で作った、なめらかな舌ざわりのかき氷です。イチゴ、抹茶、キャラメル の3種。札幌本店、帯広本店などの喫茶室で提供。

▶ 六花亭（北海道）

◆ 宇治抹茶金時

香り高い宇治抹茶を贅沢に使用した、自家製の抹茶蜜が主役の一品。ふんわりと削られた氷は、口の中でやさしくとけていきます。中納言本店をはじめ直営店などで提供。

▶ 廣榮堂（岡山県）



◆ 氷あんず

あんずピューレに、あんずリキュール「アマレット」の風味をきかせたシロップを加えて仕上げたかき氷。赤坂店で7、8月限定で提供。宇治金時も大人気です。

▶ とらや（東京都）

Shaved Ice / Ice Cream / Popsicle

かき氷・氷菓子



◆ かき氷 檸檬

現代の名工が作り出す爽やかな酸味のきいたレモンシロップに、レモンの輪切りとピールをアクセントに添えました。本店で提供。

▶ 彩雲堂（島根県）

◆ クリーム栗みぞれ

栗の味わいを堪能できる、夏に人気の逸品です。当店自慢の栗あんと栗みつ。アイスも、もちろん自社製造です。各直営店の喫茶で提供。

▶ 竹風堂（長野県）



◆ ようかんアイスキャンデー

椋島氷菓とのコラボ商品。「羊羹が凍らない」特性を活かしたミルクアイスキャンデーの「本煉」「紅煉」と、塩と小倉餡入りの「塩あずき」の3種類です。

▶ 村岡総本舗（佐賀県）

◆ みそせんべいジェラート

みそせんべいのチップを入れた濃厚ミルクアイスは、まさにみそせんべいの味！みそせんべい好きなあの人とご一緒に。

▶ 田中屋せんべい総本家（岐阜県）





京の風情を残す町に

祇園祭一色に染まる7月の京都。1日の吉符入から毎日のように多彩な行事が繰り広げられ、町はすっかりお祭りモードだ。商店街には祭提灯が飾りつけられ、ショーウィンドーも祇園祭にちなむディスプレイ。山鉦町から聞こえてくるコンチキチンの祇園囃子が、さらに気分を盛り上げる。

祭りのハイライトは山鉦巡行。前祭の17日と後祭の24日には動く美術館とも称される豪華な山鉦が、町なかを進む。その巡行ルートで市役所が面する広い御池通の一本南に、姉小路通が東西に走っている。

周辺の喧騒をよそに、この界限だけは静かで落ち着いた風情。高層マンションもコンビニもなく、昔ながらの京町家に、著名人の手による木彫看板を掲げた老舗、そして名旅館。

この景観は、約30年前に住民が中心となって「姉小路界限を考える会」を設立。職住共存で栄えてきた町の今と未来を考え、町のルールを作り、建築協定を結んで環境を守ることで保たれてきたものだ。

そんな姉小路通で、ひととき風格ある店構えを見せているのが、銘菓「蕎麦ほうる」で知られる総本家河道屋だ。

当主の植田康弘さんに、歴史ある店と菓子の話を伺った。

家祖伝来の菓子を誇りに

当店は元禄年間(1688〜1704)の創業で、三百年余の歴史を紡いでおります。家伝の資料には、創業時は上京で菓子と蕎麦を商っていたが、火事に遭い、享保年間(1716〜1736)にここに移ったと記されています。

「蕎麦ほうる」は明治初期、13代目の河道屋安兵衛が蕎麦作りの技法に南蛮菓子の手法を取り入れ、工夫を重ねて創り上げたものです。菓子銘にある「ほうる」という言葉も、ポルトガル語でケーキを意味する bolo から来ています。以来、商品はこれ一つだけ。「花」と「つぼみ」の二つの形の「蕎麦ほうる」を作ってきました。

材料は昔から国内産の蕎麦粉、卵、砂糖、小麦粉、重曹のみです。小麦や砂糖の品質そ

機械化と人の手と

のものが変わってきていますので、当初と同じ配合というわけにはいきませんが、「昔と変わらない味」だとお客様に言っていただけに努め、誇りを持って家祖伝来のこの菓子の味を守っています。

私が社長に就任したのは2023年の夏。17代目を継ぎました。祖父や父から後を継げと言われたことはありませんが、小さい頃から自然と自分が継ぐものだと思っていました。商業科のある高校に行ったのも、その自覚があったからです。

大学を卒業すると、すぐに阿闍梨餅で知られる満月さんに就職しました。工場で働かせてもらうなかで、工場の仕事がどういいうもので職人さんの力が必要なのはどこなのか



「蕎麦ほうる」袋入。



「蕎麦ほうる」。愛らしく風雅な形と味わいで知られる京名菓。



「総本家河道屋」17代目当主・植田康弘さん。1986年生まれ、一姫二太郎の父。趣味は家族と遊ぶこと。

祇園祭。7月1日から1か月にわたり行われる八坂神社の祭礼。華やかな山鉦巡行や幽玄な宵山に多くの観光客が酔いしれる。





享保年間から現在の場所に。佇まいも美しい。

▶「つぼみ 丸筒入」。
「花」の丸筒入りもある。
▼イベントで提供した
「蕎麦ほうるサンド」。



「蕎麦ほうる ちっこいの」。

総本家 河道屋

京都市中京区姉小路通
御幸町西入ル
<http://www.kawamichiya.co.jp/souhonke/>



伝わります。修学旅行生や若い女性など、これまでとは違う層のお客様が手に取ってくださるようになりました。

そこで次は小さな三角錐形のパッケージに「花」一つと「つぼみ」二つを入れた「ちっこいの」の25個入りを作りました。

今は、京都駅と市内のデパートなどでの限定販売ですが、京都旅行のお土産として職場などで配るのにちょうどいいと好評です。

京都で作る、京の菓子

昔ながらの紙の袋も、7月は祇園祭の意匠を入れたものを1日20個限定で販売するなど、遊び心を取り入れ始めました。この春にはジェラート店とのコラボで「蕎麦ほうるサンド」を作って店頭で販売するイベントも。こうした企画は妻のアイデアです。

私は先導型の社長ではなく、社員や家族から提案があれば「やってみたら」と後押しするタイプです。試してうまくいかなかったら、原因を探って改良し、再チャレンジすればいいんですから……。

そんな感じでやってきて、皆が意見を出し合える環境をつくることこそが、店を成長させる最良の方法だと、最近、実感し始めています。

「蕎麦ほうる」は、通販で取り寄せれば全国どこでも手に入る菓子ですが、お客様にはぜひ、本店にお越しいただきたい、総本家河道屋という菓子屋を見て、知っていただきたい。そして、本店ならではの食べ頃の「蕎麦ほうる」を味わっていただけたらと思っています。

この菓子は、ここ京都で生まれ、この町で作り続けてきた菓子ですから。

(一)

古き良き京都が香るSignboard 「姉小路界限」看板散歩



▲「八百三」の名物、柚味噌の看板は北大路魯山人の手による。



▲ 日本画材店の「彩雲堂」。看板の字は富岡鉄斎。



▲ 銘酒が揃う酒販店「泉屋市古商店」。



▲ 俵の絵が描かれた「俵屋旅館」の行燈看板。

など、菓子製造の要を勉強させてもらえたのは本当にありがたいことでした。

そして、1年後にうちの会社に入ると、そのまま製造部門で働き始めました。そこから満月さんでの経験をもとに、製造工程を少しずつ改変。絞り出しや攪拌など、多くの工程を機械化していききました。

ただ、生地作りや菓子の形を美しく整える成形作業などは、人の手でを行っています。

なかでも重要なのが、オーブンの温度管理です。焦げたらだめなのはもちろんですが、火入れの加減一つで食感が変わる、いわば「蕎麦ほうる」の根幹を左右する工程ですから。

とはいえ、職人の勘だけに頼ってはいいか困る日が来ますので、今、職人の熟練の技を記録し、集積しているところです。

菓子との出会いを創る

近年「蕎麦ほうる」はインバウンドのお客様にも人気があるんですよ。近所の柵屋さんや俵屋旅館さんのお茶菓子で味を知って、まとめ買いに來られる方もいて驚かされます。甘さ控えめでサクッと軽い食感が、外国の方のお口にも合うようです。

ところが、日本の若い人たちの「蕎麦ほうる」の認知度はというと、正直、今一つです。茶色の地味な菓子はインスタ映えもしません。そこでここ数年「蕎麦ほうる」という菓子に出会ってもらえる試みをいろいろと進めてきました。

まず、従来からある紙箱や紙袋に加え、透明な丸筒のパッケージを作りました。中が見えると、菓子の形や色の美しさ、楽しさがまっすぐに

注目！卵の和菓子

虎屋文庫

現代の私たちにとって、卵は身近な食べ物ですが、かつて日本人は卵を食べる習慣がほとんどありませんでした。古くからニワトリを飼っていたものの、時を知らせる神聖な生き物としての見方や、仏教などの影響によって、食材とすることを避けていたのです。

変化が訪れたのは、十六〜十七世紀にかけてのこと。ポルトガル・スペインとの交流により、卵を使った料理や菓子が伝わったことがきっかけでした。菓子のなかでも、カステラ、ぼうるなどは、江戸時代を通じて独自の工夫が重ねられ、和菓子として定着。そのほか、どら焼きや黄

身時雨^{みしぐれ}など、卵を用いた菓子がさまざまに作られてきました。

今回は、そうした卵の和菓子に注目。江戸時代の史料も参考にしながら、その魅力について考えてみましょう。

まず一点目は、調理方法によってできあがる菓子の形状や味わいが変わることです。

卵には固まる、泡立つ、とろけるといった調理特性があります。たとえば、沸騰した砂糖液に卵黄を糸状に流し、固めて作る鶏卵素麺^{けいらんそうめん}、卵を泡立てて生地をふくらませるカステラなど、製法を見ると卵の特性を活かしていることがわかります。

卵が普及していく江戸時代、人々は色々な調理法を試し、味や形の変化にわくわくしながら新しい料理や菓子を考案し続けたことでしょう。

そんな当時の創意工夫の結晶ともいえる料理書が、天明五年（二七八五）刊行の『万宝料理秘密箱^{ばんぼうりょうひみつひら}』、通称「卵百珍^{たまごひゃくちん}」です。前編五巻のうち、巻二から巻五までが「卵の部」。一〇三種ものの料理のレシピが載っています。菓子の例では、卵白と砂糖を泡立てて蒸し、生臍脂^{しょうじし}（紅色の着色料）、青菜、山梔子^{さんし}の汁で縞模様をつけて有平糖（飴菓子^{あまこ}の一種）に見立てた「卵安留平糖^{たまごあんりゅうへいとう}」や、ゆで卵の黄身を除いて餡を入



“Flat Bowl with Eggs”
（江戸時代）より
メトロポリタン美術館蔵

図1『菓子話船橋』(1841)の見返し

国文学研究資料館蔵
出典：国書データベース、
<https://doi.org/10.20730/200021644>
カステラ鍋と、薬包入りの卵が描かれている。初摺りに近いもののみ、この見返しになっている。



図2 上：「饅頭卵」下：「黄身返し卵」
（画像提供：国文学研究資料館
レシピ考案：料理研究家ゆかり）
『万宝料理秘密箱』(1785)のレシピを
現代風にアレンジし、再現したもの。

図3「カステラ」

（画像提供：カステラ本家福砂屋）



れ、焼き目をつけた「饅頭卵」(図2)などがあり、どんな味わいだったか気になります。

二点目の魅力は、卵の造形的なおもしろさです。

柔らかな曲線を描くフォルムは、伝統ある「鳥の子餅」(図5)が代表的です。誕生や七五三などの子どものお祝いに用意されることが多いのは、卵が成長を象徴することから、命の永続や、健やかな成長の願いが込められているためと考えられています。

現在では、さらに本物の卵の形に似せた菓子が人気を集めており、博多の名物「銘菓鶴乃子」(図6)や、岩手の「かもめの玉子」といった、中に黄身餡の入ったものが有名ですね。

黄身と白身の色の対比が楽しめるという点では、『古今名物御前菓子秘伝抄』(二七二八)の「玉子餅」(図7)をあげたいところ。ゆで卵の輪切りを思わせる意匠ですが、卵を使用しているわけではなく、餅を着色しています。

また、前述の「卵百珍」には、丸い形と卵の色合いを活かした「黄身返し卵」(図2)が載っています。ゆで卵の黄身が外側、白身が内側になるように入れ替えるというもので、斬新なアイデアが光ります。このように、変幻自在で形もユニークな卵は、人々の想像力をかき立て、豊かな発想からさまざまな和菓子が生み出されてきました。これからの菓子作りでも、さらにその可能性が広がっていくことでしょう。卵を使った未来の和菓子が楽しみです。

小野 未稀 (虎屋文庫 研究主査)

参考
虎屋文庫『蒐める楽しみ 吉田コレクションに見る和菓子
の世界』二〇二二年。
月刊『食生活』二〇二四年六月号、カザン、七十四～
七十五頁。

図5<参考>虎屋の
「鳥の子」

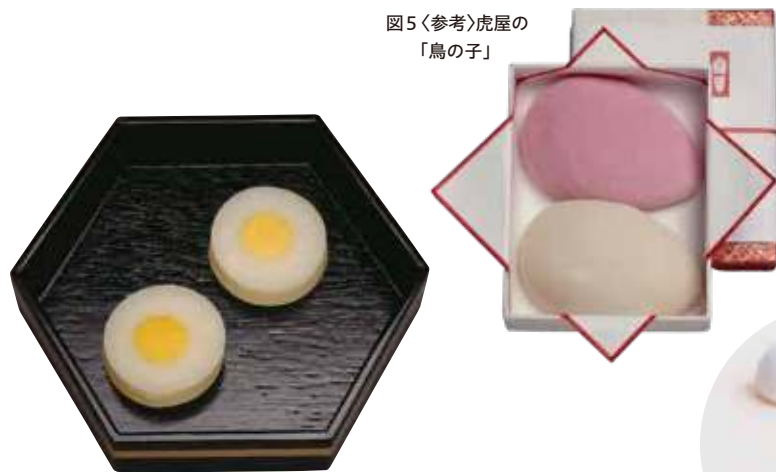


図7『古今名物御前菓子秘伝抄』(1718)の
「玉子餅」再現 (虎屋文庫)

図6「銘菓 鶴乃子」
(画像提供：
石村萬盛堂)



図4 豊原国周・梅素薫
「東京自慢名物會」(1896)
虎屋文庫蔵

〈図4：拡大図〉「玉子せんべい」の看板と、籠いっぱいのお卵が描かれている。当時、卵は高級品だったことから、この絵も憧れを感じさせるものだったのかもしれない。



廣榮堂 さんすて岡山店

- さんすて岡山南館2F (JR岡山駅直結)
- 7時~21時 (実演販売10時~)
- ☎ 086 (223) 8644
- <https://koeido.co.jp>

SHOP 廣榮堂 岡山

さんすて岡山店で実演販売開始

廣榮堂のさんすて岡山店が、和菓子の実演スペースを新設してリニューアルオープン。焼きたての「ロング調布」がその場で楽しめる評判です。「きびだんご」「むらすずめ」などの岡山土産はもちろん、四季折々の和菓子も充実した品揃えです。



夏のおすすめ菓子「麩まんじゅう」。焼きたての「ロング調布」をどうぞ。

SHOP 玉井屋本舗 岐阜

「TAMAIYA HANARE」OPEN

明治41年創業、岐阜銘菓「登り鮎」で愛されてきた玉井屋本舗がJR岐阜駅ビルに新店「TAMAIYA HANARE」をオープンしました。「登り鮎」や「下剋上鮎&竜」などの人気の銘菓と、季節の美しい生菓子が揃います。店内の「下剋上鮎フォトスポット」も大人気です。ぜひ、お越しください。

TAMAIYA HANARE

- ASTY岐阜1F (JR岐阜駅直結)
- 10時~21時
- ☎ 058 (213) 2455
- <https://tamaiya-honpo.co.jp>



▶「下剋上鮎フォトスポット」。



▲代表銘菓「登り鮎」。
▶美濃のドライフルーツとクランベリーを飾った「香久山」。

BOOK

虎屋文庫『和菓子』32号

年1回発行の和菓子の学術雑誌です。今号の特集テーマは、幕府の菓子御用もつとめた名店「金沢丹後」江戸の菓子や、将軍家御用の研究に役立てていただけた一冊です。



『和菓子』32号 特集「金沢丹後」
1,000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>

GROUP

「本和菓衆」は第2期へ

「本和菓衆」は12年前、田中屋せんべい総本家の田中裕介氏の呼びかけで集まった全国銘菓加盟店の跡取り10人で結成されました。「伝統×革新」をテーマに新作和菓子を作り、店主自ら店頭立ち、お客様と会話をしながら和菓子の魅力を伝えてきました。12年を機に多少メンバー交代をして、現在は9名で活動中です。これからも、どうぞよろしくお願いいたします。



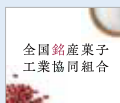
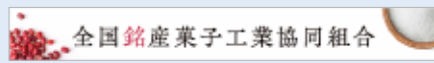
2024年催事会場にて。

本和菓衆

<https://www.facebook.com/honwakashu>

「全国銘菓」HPの バナーができました！

全国銘菓加盟店各店のHPから「全国銘菓」HPに直結します。見つけたらぜひクリックを！



79席ある広々とした喫茶スペース。



赤福 五十鈴茶屋 高島屋大阪店

- 高島屋大阪店B1F (大阪・難波)
- 10時~20時
- ☎ 06 (6631) 1101 (代表)
- <https://www.akafuku.co.jp>

SHOP 赤福 大阪

「赤福 五十鈴茶屋 高島屋大阪店」OPEN

赤福が関西唯一の喫茶スペースを備えた常設店を高島屋大阪店にオープンしました。「赤福餅」のほか、伊勢・五十鈴茶屋の商品を販売。広々とした喫茶スペースでも、「赤福餅」や「赤福氷」(期間限定)に加え、伊勢でしか味わえない和洋菓子が味わえます。



夏期限定「赤福氷」。

大人気の「あずきコルネ 和三盆クリーム」は初の常設販売。



鳩サブレ／豊島屋



麦落雁／三桝屋總本店



ご勝手に／五勝手屋本舗

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

〒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

〒951-8063 新潟県中央区古町通7番町1006-1(古町店)
☎ 025-229-3211 ●<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 ●榮太樓館

〒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://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>

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。

www.zenkokumeika.com



白羊羹／つるだや



竹ようかん／平治煎餅本店



きよめ餅／きよめ餅総本家



水栗羊羹／小布施堂

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 ●高砂きんづば

〒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

●姫路名産 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

●三鈴峰 ●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.sekinoto.com>

柳屋奉善

●老 伴

〒515-0083 三重県阪市中町1877
☎ 0120-510-138 ●<https://www.oinotomo.com>

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.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>

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/souhonke/>

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

●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.aoyagiuirou.co.jp>

きよめ餅総本家

●きよめ餅 ●藤団子

〒456-0031 愛知県名古屋熱田区神宮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 ●<https://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>

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>

みずゞ飴本舗 飯島商店

●みずゞ飴

〒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.yamanakaishikawayaya.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.tukisekai.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

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

選り抜いたこだわりの原材料をお届けします
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

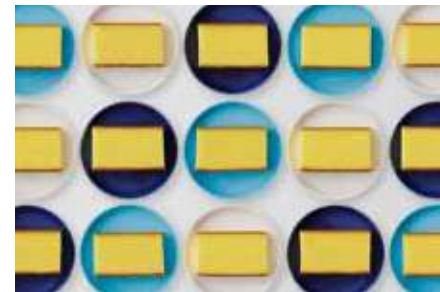
寒天の可能性を追求する
伊那食品工業 株式会社
 長野県伊那市西春近5074
 ☎ 0265-78-1121

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4-34
 ☎ 0489-27-7111 (本社営業部)



カステラ／カステラ本家福砂屋

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



風流わらび・風流黒糖わらび／風流堂

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://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1-1-18
 ☎ 088-623-1118 ●https://saoshika.official.ec

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 柏屋薄皮饅頭®

ふくしま名物

THREE MAJOR MANJUES IN JAPAN
KASHIWAYA USUKAWA MANJU

写真はイメージです。

開封後は賞味期限に関わらず、
お早めにお召し上がりください。



フィルム包装で
おいしさ長持ち



創業嘉永五年

柏屋

あじわい

全国銘菓
2025 SUMMER
No.227

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	山崎淳紀	(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 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
井上陽子、太田耕治

デザイン／吉澤俊樹 (ink in inc)
印刷・製本／株式会社オフセット岩村

『あじわい』編集室より

全国屈指の和太鼓の祭典「成田太鼓祭」。桜が新緑に替わる頃、能登半島の復興に祈りを込めて、成田山境内や参道が重厚な響きに包まれました。個性豊かなパフォーマンスとともに…。

《なごみの米屋 諸岡靖彦》

今年の夏も暑い日が続きます。一服の涼を感じさせてくれるのも和菓子の醍醐味です。氷室から出した氷に見立てた水無月や、口どけが良く、すっと消えてしまう水羊羹など召し上がってみてはいかがでしょう。

《清月堂本店 水原康晴》

表紙題字／甘露寺受長

表紙絵／唐仁原多里

題 『みずみずしい休日』
菓子 みずゞ飴本舗 飯島商店
「みずゞ飴」

次号の発刊は2025年10月1日です。

「全国銘菓」ホームページ
<https://zenkokumeika.com>



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