

おかげさまで「全国銘菓」は創立75周年を迎えました。

あじわい

餅菓子の名品

菓子街道を歩く「東銀座」

2025
AUTUMN

No.228

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 (19)
砂糖の話——砂糖の原料と役割 精糖工業会 2



お菓子のキーワード (101)
もちもちの幸福 餅菓子の名品 4



《小特集》深まる秋の 干菓子・小菓子 10



菓子街道を歩く (101)
東銀座 清月堂本店 12
人と人をつなぐ菓子

和菓子探検 (14)
意外と個性的？ 鶴と亀 虎屋文庫 16

あじわいNEWS 20

加盟店一覧 / 「全国銘菓」とは 22



みこころ



すべての人を救うとされる
お不動さまの決意と
固い意志に思いを馳せて、
お不動さまが座る「磐石」を
かたどったお菓子を
おつくりしました。

成田山表参道
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/>

砂糖の話 — 砂糖の原料と役割

内田 豊(精糖工業会)

国連の機関である国際砂糖機関(ISO)の統計によれば、日本の砂糖消費量は185万トン(2023年)で、1人あたりでは14.8kgとなっています。私たちは、料理や飲み物、菓子類や清涼飲料、パン類など、食生活のさまざまなシーンで砂糖を消費しているのです。では、日本で流通している砂糖は、何から、どのくらい作られているのでしょうか。

砂糖の主たる原料は、てん菜(ビート/サトウダイコン)とサトウキビの2つです。ほかにサトウカエデ(メープルシユガーの原料)やサトウヤシがあります。量としてはごくわずかです。

日本で流通している砂糖のうち、てん菜から作られる砂糖は約50〜60万トンで、すべて北海道で栽培されたてん菜を原料に、道内にある製糖工場で製造されています。

一方、サトウキビから作られる砂糖は約120〜130万トンで、このうち鹿児島県・沖縄県の南西諸島で栽培されたサトウキビから作られるものは14〜17万トン(黒糖なども含む)。残りは海外から原料糖を輸入して、国内で精製糖を作っています。原料糖の主たる輸入先はオーストラリアで、輸入量の約9割を占めています(2023年財務省「日本貿易統計」)。

ところで、砂糖が料理やお菓子の甘みづけに使われることは言うまでもありませんが、砂糖の役割はそれだけではありません。細菌の繁殖を防いで腐りにくくしたり、食材の生臭さや苦味・酸味などの雑味をやわらげて食べやすくしたり、寿司飯や和菓子の求肥をやわらかく保ったり、パンを膨らませて美味しい焼き色を付けたたり、卵焼きをふんわり仕上げたりと、砂糖は様々な調理上の特性を持っているのです。もし、この世から砂糖がなくなったら、私たちの食生活は味気ないものになってしまうでしょう。

紀元前に生まれた砂糖が今日まであるのは、人々の食生活を美味しく、豊かにしてきたからにほかなりません。世界中のお菓子や料理が、それを証明しています。



精糖工業会 <https://seitokogyokai.com>

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。

もちもちの幸福 餅菓子の名品

餅は変幻自在。のぼしてよし、丸めてよし。
包んでよし、包まれてよし。
ぷっくり、もちもち、幸福の菓子。いただきます！



赤坂もち

遠ざかる江戸の姿を惜しんで、初代が創った銘菓です。
くるみと黒糖を練り込んだ餅と香ばしい黄な粉が上品な甘さを奏でます。
伝統の味わいが変わらぬ人気を呼んでいます。

赤坂青野 (東京都・港区)



阿闍梨餅

比叡山で千日回峰行をする阿闍梨様の
網代笠をかたどった半生菓子です。
丹波大納言小豆の粒餡を秘伝の餅生地で包み、
焼き上げました。独特の食感をお楽しみください。

阿闍梨餅本舗 満月 (京都市・左京区)

きよめ餅

北海道産小豆を丁寧^{ていねい}に炊き上げたほどよい甘さの漉し餡を、
つるんと白くてやわらかい羽二重餅でくるんだお菓子です。
江戸中期創業以来、「熱田詣りにきよめ餅」と知られる銘菓。
純白に浮き上がる「きよめ」の焼き印は伝統の証です。

きよめ餅総本家 (愛知県・名古屋市中)



御城之口餅

来年の大河ドラマ『豊臣兄弟!』の主人公豊臣秀長公の命で、兄の秀吉公をもてなす茶会用に創案した菓子です。歴史の香りとともに、お楽しみください。
本家菊屋(奈良県・大和郡山市)



関の戸 和三盆

鈴鹿の峰に降り積もる白雪になぞらえ、特製の漉し餡を求肥餅で包み、和三盆をまぶした餅菓子です。370年間、関の町で作り続けています。
深川屋陸奥大掾(三重県・亀山市)



名菓舌鼓

手亡豆の白餡を、求肥でくるみまじり、とろけるような舌触りと温かな色合い、気品に満ちた姿。古都・山口を代表する菓子です。
山陰堂(山口県・山口市)



柚餅

明治初年(1868年)の誕生から150余年。最高級のもち米「滋賀羽二重糯」を用いた歯切れ良い求肥に、青柚子・黄柚子を練り込み、徳島県産和三盆をまぶしました。爽やかな柚子の香り、和三盆の甘みが優しい餅菓子です。
鶴屋吉信(京都市・上京区)



三寸餅

やわらかく搗き上げた餅で極上の小豆餡を包み、長さ三寸(約9cm)に調えて、薄い焼き色をつけました。餅と餡のおいしさをかけ合わせた素朴な焼き餅は、緑茶にもほうじ茶にもよく合います。

三八菓舗(北海道・札幌市)





つきいれ餅

求肥餅に小豆や日向夏を搗き入れた宮崎銘菓です。神武天皇が宮崎の宮から旅立たれる日に村人が餅菓子献上した伝説から創案した菓子で、「ツキを入れる」という縁起から、贈り物にも喜ばれています。

金城堂（宮崎県・宮崎市）

羽二重餅

羽二重とは、しなやかで手触りの良い上質な絹布のこと。福井の名産である羽二重の質感を和菓子で表現しようと初代が編み出したのが、この銘菓です。ふわりとろけ、もち米の優しい甘さが口の中に広がります。

羽二重餅總本舗 松岡軒（福井県・福井市）



赤福餅

やわらかな餅に、なめらかなこし餡をのせた餅菓子です。伊勢神宮の神域を流れる五十鈴川のせせらぎをかたどっており、餡につけた三つの筋は清流を、白い餅は川底の小石を表しています。

赤福（三重県・伊勢市）



あんころ餅

江戸時代からの北国街道の名物です。地元加賀で栽培された良質なもち米に選り抜いた小豆、白山から流れ出る伏流水を使って280年余、作り続けて参りました。

圖八（石川県・白山市）





◆ 季節の干菓子

長年、当店に受け継がれてきた木型を使い、四季折々の風物を色とりどりに打ち出しました。一つ口に入ると、静かに溶けていきます。

▶ 丸芳露本舗 北島 (佐賀県)



◆ 秋田諸越 炉ばた

小豆粉と和三盆糖を合わせ、なまはげや米俵など秋田の風物詩をかたどりました。菓銘は、藩主・佐竹義宣公が「諸々の菓子を越える」と絶賛したこと由来します。

▶ かおる堂 (秋田県)

深まる秋の 干菓子・小菓子

◆ あまななっとう 甘名納糖

国産の金時大角豆(ささげ)を使用。庶民に安く美味しい菓子を、と苦心して出来たのが甘名納糖。今日の「甘納豆」の元祖となりました。

▶ 榮太樓總本舗 (東京都)



◆ カネール

カネールとは、フランス語で「につき(肉桂)」のこと。薄く焼き上げたハッ橋を1枚ずつ巻いて、スティック状にした商品です。

▶ 聖護院ハッ橋總本店 (京都府)



◆ 下剋上竜

中日ドラゴンズの公式応援和菓子です。最後までわからないのがドラゴンズ。竜が他球団に食らいつく様を表現しています。

▶ 玉井屋本舗 (岐阜県)



◆ 麦落雁

最高級品質の上州特産・六条大麦の香り高い落雁です。大麦に調和するように自家精製したグラニュー糖と、和三盆を使用しています。

▶ 三桝屋總本店 (群馬県)



◆ 舞鶴

姿の優雅さと生姜の香りを楽しむ「舞鶴」は、藩政期より守り伝えられてきた干菓子です。紅白の最中種の中に生姜砂糖が入っています。

▶ 加賀藩御用菓子司 森八 (石川県)



清月堂本店

人と人をつなぐ菓子



芸と社交、品格の街

銀座4丁目交差点から東へ徒歩数分。昭和通りを渡ると、豪華な唐破風屋根をのせた歌舞伎座がそびえ立つ。ここを南に行けば新橋演舞場。辺りには名料亭が点在し、夜には芸妓の姿が、密やかな灯りに浮かび上がる――。

いま東銀座の通称で呼ばれるこの地は、江戸前期から繁栄を極めた芝居町。幕末には花街が発展し、以来、政財界の要人や文人が集う日本一の社交場として賑わってきた。現在もしばしば使われる江戸以来の木挽町こぎまわちょうという町名も、他に類のない独自の品格を創

り上げてきた街への尊称だ。

2025年。今年はその街が、特別な華やぎをみせた。歌舞伎座では八代目尾上菊五郎が賑々しく襲名披露興行。新橋演舞場は開場百年を迎え、新橋芸者が年に一度、その芸を披露する「東をどり」が百回目の記念公演。全国19の花街の綺麗どころも参集して、祝い舞台に華を添えた。

その新橋演舞場に、評判の観劇土産がある。黄身餡を包み、焼印で劇場の紋を押しした焼菓子「雪月花」だ。納めているのは、明治後期にこの地に暖簾をあげた清月堂本店。4代目当主の水原康晴さんを訪ねて、話を伺った。

地の縁、人の縁

清月堂本店は、1907年、明治40年の創業です。初代の水原嘉兵衛は薩摩の出身で、日本橋の和菓子店で修業し、木挽町に井戸のある路地を見つけて店を構えました。現在の本店のすぐ近くです。そして、その井戸水を使った水羊羹と葛桜を売り出すと、これが大評判となりました。

歌舞伎役者や名優、名だたる料亭の女将さんたちが可愛がってくださり、多くの薩摩出身の政府要人も最厚にしてください。清月堂はこの地ならではの目も口も肥えた方々に愛され、鍛えられて繁盛していきました。

大正期には新丸ビルに喫茶を出し、さらに御茶ノ水や品川に出店。昭和9年からは宮内省の御用も承わるようにな



握手をしている形をした「あいさつ最中」。真心を伝える菓子。



「おとし文」。上品な甘さと、はかない口溶けが特長の代表銘菓。四季折々に「旬のおとし文」も販売される。



「清月堂本店」4代目当主の水原康晴さん。1965年生まれ、3人の男子の父。趣味は山歩き、海遊び、ゴルフ、アメリカンフットボール。

東をどり。毎年5月に新橋演舞場で催される新橋芸者の晴れ舞台。普段は料亭でしか見ることができない芸者衆の粋で艶やかな踊りや芸を見ることができる。

少年時代から菓子作り

当店には代々が時代に合わせて新たな菓子を作れという「二代一菓」という言葉があるのですが、まさに銘菓とともに店が続いてきたわけです。

そして、4代目を継いだのが私です。幼い頃から菓子が大好きで、料理の先生をしていた祖母と一緒にクリスマスケーキを焼いたり、プリンを作ったり。大学時代には、店を継ぎたいと父に直訴したほどです。

結局、大学卒業後は商社に6年間勤務し、入社したのは28歳の時でした。職人さんと



秋分の上生菓子「里の秋」
「栗ひとつ」「秋桜」。

新橋演舞場限定
の「雪月花」。



清月堂本店

東京都中央区銀座7-6-15

<https://www.seigetsudo-honten.co.jp>

小豆餡に大納言
小豆を散りばめた
「あずま銀座」。



和菓子屋の原点は、お客様との会話を大切にしながら、その日に作ったものを売り切る形です。大量に生産して売れる場所に店を出すのではなく、この本店を目指して来てくださるお客様を増やしたい。川崎に工場を造って10年目。私は工場を本店の2階に移すことを決めました。生産能力は、それまでの3分の1。作ることができる菓子の数も種類も激減しました。けれど、工場と売り場、総務などの機能が一所に集中したことで、私は社員とよく話すようになりました。工場に立つこともできます。売り場のお客様の声も、すぐ2階の工場に届きます。社内の空気が変わりました。お客様との良い関係が生まれる最適な形を作ることができたと思っています。

清月堂本店が育ってきたこの地は、今も古き良き情緒が残る街ですが、最近インバウンドのお客様を中心に新たな人の流れが生まれています。今後、築地市場跡地の再開発が始まれば、さらに大きく変貌していくことでしょう。でも、私たちは、明治末期創業の菓子屋らしく、新しいものもフットワーク軽く取り込みながら、清月堂らしい菓子を世の中に出していければよいと思っています。大好きな銀座の風景や東京タワーをモチーフにした菓子も作っていきたいですね。菓子で人々の心を豊かにしたい——それが適う菓子を作る日々、丁寧に作り続けていくことが、明日の私たちの目標です。

変貌する街で

本店の中に工場を

一方、多忙を極める日々の中で考え込むようになったのが、清月堂らしい規模感です。

きちんとコミュニケーションがとれるように夜は製菓学校にも通って、ひと通りの技術を学びました

それから10年。会社の経営に製造現場、営業。さらに新たな新店先の開拓、打ち合わせ……。忙しくも楽しく働いて、38歳で社長になりました。そして、48歳の時に工場を港区芝浦から川崎に移して生産規模を拡大しました。

人と人をつなぐ菓子

2018年に、当店は創業111年の節目を迎えました。その記念菓として生まれたのが「あいさつ最中」です。

それまで新たな菓子を創作する時には社長と菓子職人のトップが相談して作っていたのですが、私は皆で作ろうと社員に呼びかけました。製品開発や製造現場以外の社員に

も、自分がこの菓子を作ったという実感を持ってほしいと考えたのです。

新しい菓子のコンセプトは、「人と人をつなぎ、幸せを運ぶ」菓子の役割。それを形で表現するならば、最中にしようと決まりました。最中なら当店自慢の餡の美味しさもストリートに伝えられます。

そこからアイデアを出し、デザインを練り上げ、試作を繰り返し、1年後にようやく完成したのが、手と手をつなぐ形の最中です。社員全員が情熱を持って取り組んだ「あいさつ最中」の開発過程は、私にとっても大きな学びとなりました。

江戸・東京の粋を伝える芝居と料亭の街 「木挽町」東銀座～築地 散歩



▲新橋演舞場。大正14年(1925)に新橋芸者の技芸を披露する場所として誕生。



▲格式の高さで知られる名料亭、新喜楽。芥川賞・直木賞が、ここで選考される。



▲歌舞伎座。明治22年(1889)誕生以来の歌舞伎の殿堂。現在の建物は平成25年(2013)の開場。

意外と個性的？ 鶴と亀

虎屋文庫

全国銘産菓子工業協同組合が今夏、創立七十五周年を迎えられたと
のこと、誠におめでとうございます。
お祝いの意匠といえば、富士山や
松竹梅などいろいろありますが、鶴
亀は代表的な題材の一つといえるで
しょう。中国の「鶴は千年、亀は万
年の寿命がある」という言い伝えが
日本に伝わり、長寿を象徴する縁起
物となりました。

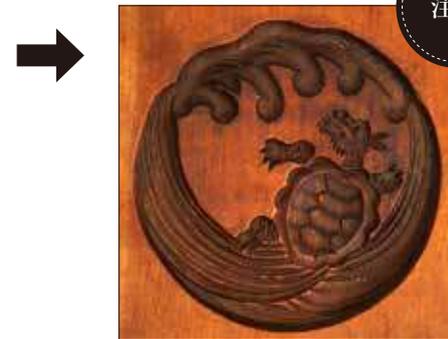
菓子で鶴亀といえば、まず落雁で
しょうか。江戸時代から大形の木型が
大量に作られてきました。鶴は優美に
翼を広げた姿がおなじみ。松や日の出
との組み合わせも古典的な構図です。
亀は、甲羅に藻などが生え、蓑みのを

着ているように見える「蓑亀」が昔
から好まれてきました(図1)。

慶事用の鶴亀の木型は、かつては
どの和菓子店にも用意されていた
ほどで、目新しさを感じないかもし
れませんが、よく見れば一つひとつ
個性があります。年代物の木型を店
頭に飾っている菓子店もありますの
で、間近でご覧になってみてはいか
がでしょうか。

続いて、江戸時代の見本帳から
個性豊かな菓子をご紹介しますよう
(図2〜7)。一口に鶴亀といっても
いろいろな表現や菓銘がありますね。

明治時代以降は、三つ盛り(*)1
が盛んに作られました。ここでも
鶴亀の意匠は多く、人気の高さか
うかがえます(図8・9)。かの明治時
代の文豪、夏目漱石も披露宴の引出
物として、松の刷り込みをした羊羹
と鶴亀の菓子の三つ盛りをもらった
と日記に書き残しています(*)2。



注目!

よく見るとユニークな表
情。髭や角もあり、「龍亀」
という中国の伝説の生き物
を意識したのか。



図1 木型「鶴と亀」
吉田コレクション



図2 丹頂糕 「絵手本」より 和歌山市立博物館蔵
「寿」の字と鶴の組み合わせで、めでたき全開。



図3 舞鶴 「蒸菓子圖」より
名古屋市鶴舞中央図書館蔵
蒸羊羹に胡桃を散らしたのと思われ、胡桃を
舞い遊ぶ鶴に見立てている。



図4 紅白折鶴 「絵手本」より 和歌山市立博物館蔵
生地をつまんで鶴を模した干菓子で、
洗練された造形美を感じる。



図5 蓬菜香 「御干菓子繪圖」より
東京都立中央図書館蔵
亀の菓子は甲羅に注目したものが目立つ。



図6 浦しま餅 「菓子譜」より
東北大学附属図書館蔵
亀甲模様と菓銘から、
浦島太郎伝説が想起される。



図7 龜甲糖 「御蒸菓子繪形」より
東京都立中央図書館蔵
龜甲(べっこう)柄の棹物もよく見かける。



図11 よもぎか島 『菓子模様 地』(1901)より 虎屋文庫蔵



図13 虎屋の「蓬が嶋」

別名「子持ち饅頭」といい、子孫繁栄の願いを込め、婚礼や子供の成長祝い等に用いられる。



図12 「蓬萊山・瀟湘八景図」(部分) (19世紀)
狩野探水守常 メトロポリタン美術館蔵
日本の絵画等では鶴・亀を配して表されることが多い。



図9 井筒の友 同右

右の丸は鶴と梅、左の六角形は亀甲と松の組み合わせ、左上は結び笹。松竹梅を表現。



図8 千代の浜 『菓子模様 人』(1901)より 虎屋文庫蔵

右が片栗製の鶴。左の亀は飴細工の一種、有平糖製。薄紅の片栗製は縁起物の洲浜台をかたどっている。

「白い蛤の形をした上に鶴の首がちよんぼり付いてゐる」ものと「真赤な亀の子」とあるので、図10のようなイメージでしょうか。ちなみに、鶴亀に関連した菓子として、「蓬萊山」「蓬が嶋」などと呼ばれる大ぶりの饅頭があります(図11・13)。「蓬萊山」は、中国の伝説上の島で、不老不死の仙人が住むとのこと(図12)。菓子では、色とりどりの小饅頭から、鶴亀が遊ぶ理想郷が想像されます。

所加奈代(虎屋文庫 研究員)

*1 大ぶりの菓子三つを折箱に入れたもの。慶申の引出物に使われる。

*2 「日記」明治四十四年(一九二二)五月九日
(『漱石全集』第十五巻、漱石全集刊行会一九三六年)。



図10 虎屋の縁高折入りの祝い菓子
上 煉製「弥栄の日」
右 羊羹製(こなし)「万代の春」
左 薯蕷製「丹頂」



EXHIBITION **とらや** 赤坂

企画展「和菓子が会ったパリ」

1980年、とらやはパリに出店しました。本展示では、パリ店の歴史を振り返るとともに、和菓子を世界に伝えるためにおこなった様々な取り組みを紹介いたします。また、和菓子とフランス菓子の歴史、行事菓子を比較することで、それぞれの違いや意外な共通点の発見をお楽しみいただけます。菓子が紡ぐ日本とフランスの文化交流をぜひご覧ください。

▲ 今秋45周年を迎えた、とらやパリ店の出店当時の様子。



▶ パリ店で毎年販売されているガレット・デ・ロワ用のフェーヴ。18年分のコレクションが一堂に。

虎屋 赤坂ギャラリー
(とらや 赤坂店 地下1階)

- 6月12日～10月14日
- 9時30分～18時 (入場無料)
- 10月6日休

☎ 03(3408)2402 <https://www.toraya-group.co.jp>



EXHIBITION **和菓子を知る展覧会** 長岡

企画展「^{あめ}飴・^{あめ}糖・あめ」

飴は、米や粟などの穀物に麦芽を加えて糖化させた汁を煮詰めて作られる、古くからある甘味です。越後の飴の美味しさは江戸まで聞こえたほどで、今も新潟県内には飴の老舗があります。また、江戸時代後期になると、金平糖や金花糖などの砂糖菓子も広まりました。本展は「^{あめ}飴・^{あめ}糖・あめ」をめぐる歴史と文化を、新潟県内に伝わる資料を中心に紹介します。



金花糖土型「尺銅」
(山崎オリエ氏蔵)

新潟県立歴史博物館

- 新潟県長岡市関原町1-2247-2
- 9月6日～10月19日
- 9時30分～17時 月曜休
- ※10月13日は開館、14日休
- 一般840円、高校・大学生600円、中学生以下無料

☎ 0258(47)6130 <https://nbz.or.jp>

HP <https://www.zenkokumeika.com>

全国銘菓のホームページをお楽しみください

加盟各店のホームページから、「全国銘菓」のホームページに直結するバナーもできました。

バナーを見つけたら、click!



SHOP **阿闍梨餅本舗 満月** 京都

あの京菓子の名店が「全国銘菓」に新加入!

「阿闍梨餅」で知られる阿闍梨餅本舗満月が、全国銘菓に加入しました。安政3年(1856年)に京都で創業。菓子の種類は「阿闍梨餅」「満月」「京納言」「最中」と少ないのですが、いずれも菓子職人の技を積み重ねてきた高品質な京銘菓です。全国銘菓の新たな仲間を宜しくお願いいたします。



看板商品「阿闍梨餅」。



焼菓子「満月」。



阿闍梨餅本舗 満月

- 京都市左京区鞠小路通今出川上ル
- ☎ 075(791)4121

<http://www.ajyarimochi.com>



小豆の豊かな風味「京納言」。



上品な京銘菓「最中」。

SHOP **柳屋奉善** 松阪

柳屋奉善が今年、創業 450 年。「記念菓」も評判です。

天正3年(1575)の創業以来、伊勢の国・松阪で愛されてきた柳屋奉善が、創業450周年を迎えました。これを記念して、初代が戦国武将・蒲生氏郷の便宜で明国の本紅を手に入れ、作ったと伝わる「御茶席用老伴」を再現。また、「老伴百景」も新シリーズを創作しました。お正月や催事だけの販売ですが、今年中は読者の方からのご注文を承ります。『あじわいで見た!』とご連絡ください。



初釜の茶会でお披露目された「御茶席用老伴」。



「老伴百景」新シリーズの「赤富士」「黄金(こがね)きんぎょ」「黄金さくら」。



柳屋奉善

- 三重県松阪市中町1877
- ☎ 0120(51)0138
- <https://www.instagram.com/yanagiyahouzen/>



黒さんつば／菓子舗 間瀬



柏屋薄皮饅頭／柏屋



マルセイバターサンド／六花亭



全国銘産菓子
工業協同組合

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
☎ 0120-37-8775 ●https://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

菓子舗 間瀬

●伊豆乃饅子

〒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 新潟市中央区古町通7番町1006-1(古町店)
☎ 025-229-3211 ●https://www.niigata-osakaya.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

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

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

●榮太樓飴

〒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

●栗入りさんつば ●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

三桝屋總本舗

●麦落雁

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

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

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店の集まりです。
www.zenkokumeika.com

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 炬ぼた

〒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

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

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

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
☎ 0120-12-6666 ●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 北海道檜山郡江差町本町38
☎ 0139-52-0022 ●https://gokatteya.co.jp



クリーム五色豆／豆政

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>

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>

本高砂屋

●エコレセ ●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>

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

●三結峰 ●甘爐

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



蕎麦ほうろ／総本家河道屋

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
☎ 0120-51-0138 ● <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>

阿闍梨餅本舗 満月

●阿闍梨餅 ●満月

〒606-8202 京都市左京区鞠小路通今出川上ル
☎ 075-791-4121 ● <http://www.ajyarimochi.com>

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>

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
☎ 075-221-4907 ● <http://www.kawamichiya.co.jp/souhonke/>

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>



キャラメル煎餅 まつほ／田中屋せんべい総本家

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

〒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>

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>



柴舟／柴舟小出

みずぐ飴本舗 飯島商店

●みずぐ飴

〒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 ● <https://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24
☎ 0120-080-218 ● <https://www.yamanakaishikawaya.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>

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>

＼ 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も、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)



軽羹 / かるかん元祖 明石屋



ゴディバ監修 一六タルト ビターチョコレート / 一六本舗

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

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

時

をこえて

愛される

伝承の味



よも山



志なの路

旅まくら

野趣
志なの路
砂糖を引いた
やわらかな皮の中には
上品な甘さの小豆餡。
長く愛されつづける銘菓です。

天覧
旅まくら
やわらかな皮で餡を包み、
軽く焼きあげました。
胡麻をあしらひ、
香ばしく仕上げました。

名代
よも山
玉子風味の皮に、
ほんのりやさしい甘さの餡。
まろやかな味わいは、
どなたにもご愛好いただけます。

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

あじわい

全国銘菓
2025 AUTUMN
No.228

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)

『あじわい』編集室より

『あじわい』をご愛読いただきありがとうございます。当組合は昭和25年に全国の老舗菓子店60軒の主人たちが集まり設立いたしました。以来75年が経過し、本年(令和7年)で組合設立75周年を迎えました。これもひとえに、日本の「お菓子」を永きにわたりご愛顧をいただきました皆様のお陰でございます。心より御礼申し上げます。これからも皆様に愛される「お菓子」を創り続けてまいります。

《 後藤 敬 青柳総本家 》

全国銘菓が、75周年を迎えました。生活様式の変化など、菓子を取り巻く環境はガラリと変わったように思われます。和菓子の良さをより多くの方に深く知っていただけるように精進してまいりますと存じます。

《 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
宇佐見靖子

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

表紙題字／甘露寺受長

表紙絵／唐仁原多里

題 『東京駅の満月』

菓子 とらや「虎屋饅頭」

(11~3月販売)

次号の発刊は2026年1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がございます。

全国銘産菓子工業協同組合加盟店