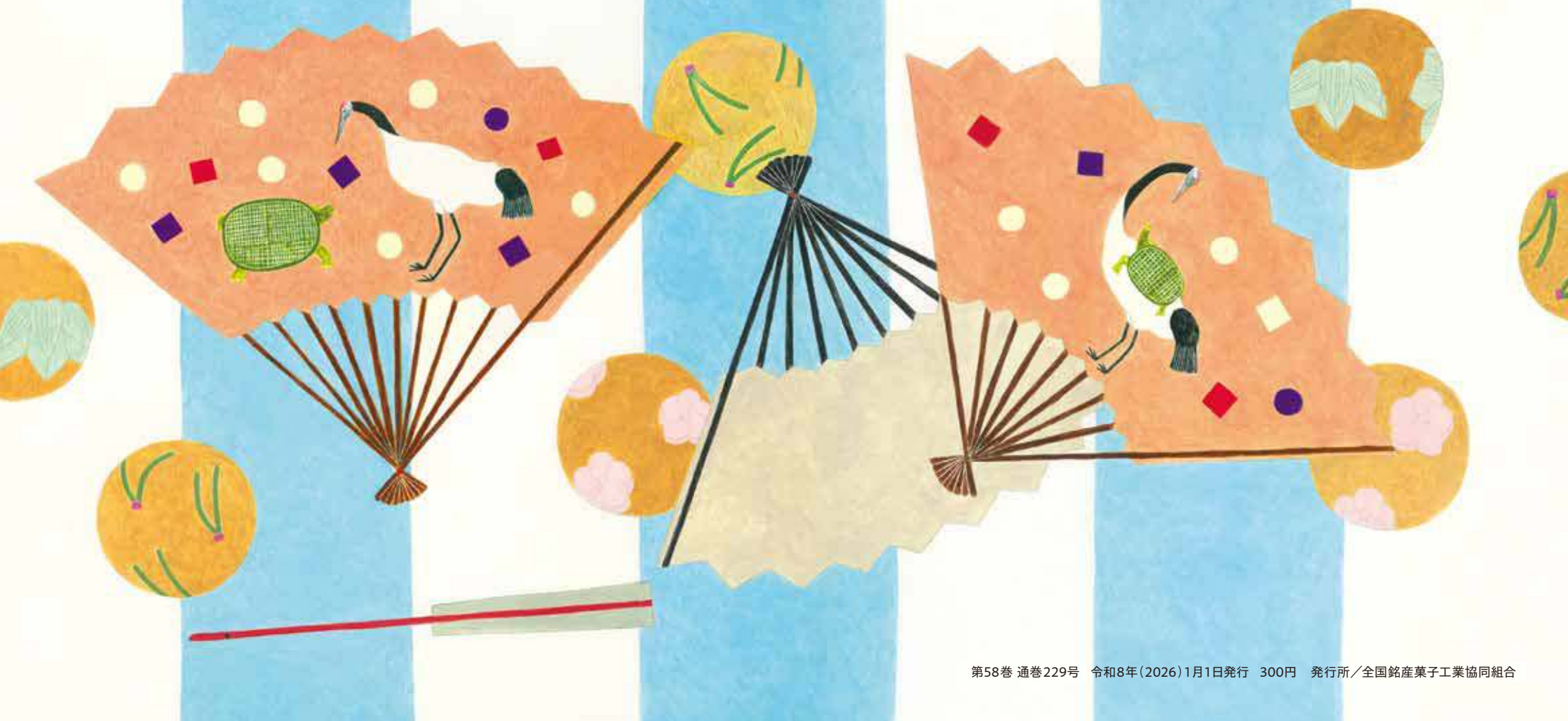


「全国銘菓」は組合創立75周年を迎えました。

# あじわい

2026  
NEW YEAR

No. 229



## おかげさまで「全国銘菓」は 組合創立75周年を迎えました。

全国銘産菓子工業協同組合（全国銘菓）は、昭和25年8月10日に設立され、今年で75周年を迎えました。

設立当時の日本は経済統制下にあり、砂糖や小豆などが入手困難で、組合をつくることで政府との折衝ができ、加盟店に原材料が特別配給されたと聞いております。

75年の月日がたち、今、私たちの役割は、本物の和菓子を、加盟店それぞれの地域を中心に全国のみなさまにお届けすることだと思っております。全国銘菓加盟店の和菓子屋は、伝統を繋いでいくために、過去の歴史に甘えず、今の時代に流されることなく日々精進しております。また、全国銘菓としても「御菓印」など新しい取り組みを行っております。

75周年を迎えることができたのも、私たちがつくるお菓子を可愛いがってくださいお客様がいらっしゃるからこそでございます。本当に感謝申し上げます。みなさまに少しでも喜んでいただけるお菓子をつくり続け、全国銘菓の加盟店であるという誇りを胸に頑張りますので、今後とも御最良のほど、何卒宜しくお願い申し上げます。

全国銘産菓子工業協同組合 理事長

久保田陽彦

（豊島屋 代表取締役社長）

全国銘産菓子工業協同組合 創立75周年

誠におめでとうございます

## 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

☎ 03-6436-8800

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

選び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

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、最高級の白ザラ糖を

**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）



▶ 火を焚き、煩惱を焼き尽くして所願を成就させる天台密教の奥義「護摩供」。全国銘菓加盟店および全銘共励会から70余名が参加した。

▼ 青龍殿の奥殿に安置されている国宝「青不動」は、複製画を通して拝む。法要の前に、全国銘菓加盟店の多くの菓子が奉納された。



▲ 青龍殿の背後にある木造の大舞台からは、京都盆地を取り囲む山々を眼前に、京都市街から大阪平野まで続く圧巻の景色が広がっている。護摩供に続いて、絶景にも息をのんだ。



▲ 久保田理事長をはじめ参加者全員が焼香し、各々の店と菓子業界の発展を祈願した。護摩供の後には、厳しくも温かい法話をいただいた。

しょうれんいんもんげき  
◀ 青蓮院門跡。天台宗の総本山である比叡山延暦寺の門跡の一つで、皇室と縁の深い格式高い寺院。

令和7年9月26日、全国銘産菓子工業協同組合が創立75周年を迎えたことを記念して、京都東山の山頂に立つ青蓮院門跡の大護摩堂「將軍塚 青龍殿」にて天台密教の奥義である護摩供法要が執り行われました。





あじわい座談会

# 「全国銘菓を語ろう」

【企画】  
『あじわい』編集長・副編集長  
水原康晴（清月堂本店社長）  
村岡由隆（村岡総本舗副社長）

全国銘菓は「原則として三代もしくは創業六十年以上の歴史を持ち、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。現在の会員は81店で、全国銘菓展の企画なども当主たちで行っています。創立75周年を機に、お客様方に全国銘菓を少しでも知っていただけたら、との願いも込めて、全国銘菓を内側からザックバランに語る会を開きました。

第10代理事長 村岡安廣（村岡総本舗社長）  
第10代副理事長 玉置 泰（六本舗会長）  
第11代理事長 久保田陽彦（豊島屋社長）  
第11代副理事長 細田安兵衛（榮太樓總本舗会長）  
（コーディネータ）

## 「砂糖と小豆を求めて老舗が結集

細田 本日は創立75周年を迎えた全国銘菓をあらためて振り返ってみたいと思います。まずは会の歴史をよくご存じの村岡さんから口を切ってください。お願いします。

村岡 今から75年前、戦後まもない

昭和25年8月に、全国銘産菓子工業協同組合（全国銘菓・全銘）が誕生しました。「全国銘産菓子」という名前は、全国各地の伝統菓子、と置き換えてよいと思います。つまり単なる菓子ではなく、地域ブランドとしての菓子の在りようを表しています。また「協同組合」という名前は、砂

糖や小豆の特別配給が受け取れるよう政府と交渉する窓口として老舗菓子店が結集した会だったからです。これがうまくいって同年秋には日本橋三越本店で「全国銘菓復興展示即売会」が開催され、現在まで途切れることなく「全国銘菓展」として続いています。



村岡由隆 村岡安廣 細田安兵衛 久保田陽彦 水原康晴 玉置 泰



日本橋三越本店の1階で開催された「全国銘菓復興展示即売会」は、戦後復興のシンボルともなった（1950年11月）

2社共同で有楽町のフードセンターに店を出したこともあったようです。そういうことをしようという思考もチャンスも、全国銘菓のつながりの中から生まれたのだと思います。そういえば、昭和34年にロンドンで開催された「国際菓子博覧会」も全国銘菓として共同参加して、金賞を受賞したという歴史がありましたね。うちに受賞メダルがありますよ。

村岡 うちにもあります。

一同 へええー！一度みんなで本物を見てみたいですわね。



やがて経済統制が解除され、日本経済が発展していくと、組合の目的も変わっていききました。全国銘菓展に加えて、情報発信のために『あじわい』を発刊し、会員の学びと親睦の場として家族研修旅行会を開催する。つまり、モノを確保するための組合から、店の在り方を学び合う組織になっていったわけです。

玉置 村岡さんがおっしゃったように、全国銘菓という名前は大変大きな意味を持っています。菓子関連の団体は全国組織、地方組織、さらに洋菓子の組織と数多くありますが、この会ほかとは全く違います。特に地方の菓子屋にとって全国銘菓は大きな存在で、私も子どもの頃、父から全銘、全銘とよく聞かされていて、とても大事にしていることを感じていました。

現在、愛媛県では私ども一六本舗と薄墨羊羹の2社が加盟しているのですが、父の時代、昭和30年代には



国際菓子博覧会の受賞金牌（1959年）

## 「親睦と研鑽の場所」

**細田** 私も父から「全国銘菓は地域を代表する銘菓を持つ店の集まりだが、商売敵ではない。互いを高め合う会だ」と聞かされて育ちました。

**久保田** 同業者であつても、ライバルじゃない。それぞれが一国一城の主で、自分の地域を大切に、むやみに領土を広げたりはしない。ただ、何かあつたら「いざ鎌倉!」と(笑)。全銘はそんな集まりだという感じがしています。

**村岡** 全国銘菓は伝統菓子を作る店の集まりで、一つのスタイタスです。そして、ほかのご当主の姿、在りようを見ながら、いつの間にか学んでいるという場所。全国銘菓は「全銘大学」という学びの場ですよ。

**久保田** まさに「全銘大学」ですね。全国の素晴らしい経営者の方と触れ合うことで自分を研鑽できる場です。実は私自身も実感したことがあ

ります。創立60周年の家族研修旅行会でフランスに行ったとき、パリの街を歩きながら、ある方に当時悩んでいたことをポロツと話したところ、その方がさりげなくおっしゃった言葉で胸のつかえが取れたことがあります。こんなことは、ほかでは絶対起きないことです。

**玉置** つまり、立派な人が集まっているということなのだと思います。私も赤福の濱田益嗣さんから伊勢の街づくりなどスケールの大きな面白い話をたくさんうかがいました。

それから風流堂の内藤守さんは話



フランスの菓子事情を学んだ家族研修旅行会(2009年)



一六本舗のある松山で開催された家族研修旅行会(2023年)



創立75周年記念式典の翌日から京都で旅行会を催した(2025年)

を聞くほどにすごい方だなあと。松江と松山って名前が似ていてお城もあるのによく比較されるのですが、内藤さんのお話を聞いてからは「松江は特別ですから比較しないで」と(笑)。「それほど、私の地元・松山にはない和菓子屋さんのすばらしさを聞かせてもらいました。

もう一つ忘れられないのは、廣榮堂の武田修一さんが理事長のときに始められた実務の勉強会です。たとえば老舗の菓子屋が量販店に対応していく話など、今から考えると大変先進的で勉強になりました。

**久保田** 昔は家族研修旅行会のために、いろんな会社の工場見学もしましたね。私も六花亭の工場を見学しました。父は自分が大事にしているところにせがれが入ってくるのを嫌がる人なのですが、当時工場働いていた私はどうしても他社の工場を見たくて、頼み込んで旅行会に連れていってもらいました。工場見学のあと、ラーメン屋さんで一人だけいっぱい食べて父に怒られたのも、今はいい思い出です(笑)。

**村岡** 皆さん、誇りと情熱を持って、また一種のアーティストとしての部分も持ち合わせて当主をしてもらえる。そういう方々の交流が、後継者づくりの機能も果たしているということですね。

**玉置** うちは一昨年、家族研修旅行会で、加盟店の皆さんに松山においていただきました。本当は人生の締めとして私がやろうという気持ちもあつたのですが、社長に就任した長

男に任せました。若輩がなんとか役目を果すことができたのは、会員の皆さんが素晴らしかったからです。有難いと思いました。

これからも全国銘菓には、いろいろなたちでお世話になるんだろうなと思っています。

**久保田** 本当に会員の皆さんそれぞれに個性があるから、話が面白い。そして仲がいい。がつつしてなくて品が良いです。

**玉置** 老舗の菓子屋の良さが組織全体にもあるんじゃないでしょうか。皆さん、教養がありますよね。

**久保田** 家庭教師みたいですしね(笑)。私も先代、先々代から知っている方々にお世話になってきました。だからこそ、この会を紡いできてくださった諸先輩に感謝するとともに、そのご子息たちに少しでもお返ししたいと思っています。この素晴らしい場所を、次の代にしっかりとつなげていかなければ。

## 「菓子屋の危機の時代」

**細田** この15年ほどは日本で東日本大震災などの自然災害が相次ぎ、新型コロナウイルスの流行では菓子業界も大きな打撃を受けました。しかも、和菓子の世界ではほかにもいろいろと難しい状況があります。

**村岡** 本当にそうです。たとえば、干菓子を作る店が激減しています。文化庁はそうした日本の伝統的な食文化の技術保存をしようと、職人を「食の至宝」として顕彰する制度づくりを進めています。つまりそれは和菓子が一種の文化財のようになってきたということです。

そうした流れのなかで、今、あんこも危なくなってきました。自家製餡をする店がどんどん減って、老舗でもあんこ屋さんに製造を委託している店が多くなっている。後継者不足、人手不足もあります。小豆や砂糖などの原材料や人件費などの高



騰をカバーするだけの値上げができないという値段の問題もあります。

**玉置** うちもメインのタルトを30年くらいほとんど値上げしないのでやってきたのですが、この数年で何度か値上げをしています。時代の変わり目を強く感じています。

**久保田** 和菓子だけではとても商売をやっていけないという話をよく聞きます。和菓子は人件費を考えたらもう無理です。

でも、私は若い人たちに、もっとあんこを食べてもらいたい。和菓子里に親しんでもらいたい。だから全国銘菓展でも、あんこの食べ比べを



全国銘菓展の人気コーナー、名店の館を比べて楽しむ「あんこ食べ比べ」

を軸に考えていくことが大事だと思います。

**玉置** 先にお話した勉強会のようなものを、また始めるのもいいかもしれませんね。若い人が興味を持って聞きにくるようなテーマで。

### 「全国銘菓展でお会いしましょう」

**久保田** この会で唯一モノを売る場が、毎春、日本橋三越本店で開催している全国銘菓展（全銘展）です。おかげさまで、年を追うごとにお客様の数も売上も好調で有難いなと思っています。特に、若い層や小さなお子さん連れのご家族など、購買層ではない方々が楽しそうに買い物をしている姿を見ると本当に嬉しいですし、手応えを感じます。

**細田** 最近のテーマは「猫」、「虹」、「水族館」。昨年は「宇宙」でした。通常は和菓子では作らないテーマです。なので、お客様もちょっとしたお祭りに来るような感じで楽しんでおられ

やっています。同じ小豆で作っても、店によってこんなに味が違うんだってことを知って、楽しんでもらいたいんです。

**玉置** うちも父や私の時代は高度成長からの流れでイケイケドンドンと多角化していきましたが、今はそうはいかない。大変な時代になったと感じています。

ただ、私は息子に「本業が菓子屋でラッキーだったな」と言っています。つまり、本業回帰といいますが、本業をしつかりやれ、と。

**久保田** 私も初代から、同じようなことを言われていました。「枝は枯らしても、幹は枯らすな」と。

**細田** 老舗のご当主さんたちは、よく「自分はリレーの一走者です」という言い方をされます。自分の時代に、いかに磨いて次に渡すか、だと。それもまさに、本業をしつかり守ってこそチャレンジができるのだと、あらためて感じました。

ますね。

**村岡** さらにチャレンジしていくと、新たなものが見えてくるかもしれません。今、映画『国宝』がロングランを続けていて、大河ドラマでは「べらぼう」が江戸の文化を面白く見せました。切り口さえ考えれば、歌舞伎や浮世絵などの日本の伝統文化も全国銘菓らしくて、いいテーマになるんじゃないでしょうか。



第79回全国銘菓展は「宇宙」がテーマだった（2025年）

**村岡** 新たに創造して、伝統として残していくんですね。

**久保田** 次の時代の人たちには、いい意味での旦那衆になってほしいですね。つまり自分の店だけではなく、その地域、地方、そして菓子業界に尽力できる人になってほしい。それが全国銘菓の会員の生き方じゃないかと。そういう意味でも、私たち役員はさらに全国銘菓を魅力ある組織にして作っていかねければなりませんね。

**村岡** この先も、全国銘菓展と『あじわい』と家族研修旅行会の三本柱



『あじわい』創刊号（1968年）。今年で創刊58年

**久保田** たしかに伝統文化というのはいいテーマですね。

和菓子と真摯に向き合っている菓子屋が作る伝統のお菓子里に出合えるのも、和菓子のあらたな可能性を見つけられるのも全銘展ならではの。全銘展で、もっともつと和菓子を好きになっていただきたい！

**玉置** 今、お菓子はネットでもお買い求めになれますが、是非、実際にご覧になって、味わっていただきたいですね。

**細田** 普段は本店に行かなければ手に入らない「御菓印」も、全銘展の会場なら一気に集まります。

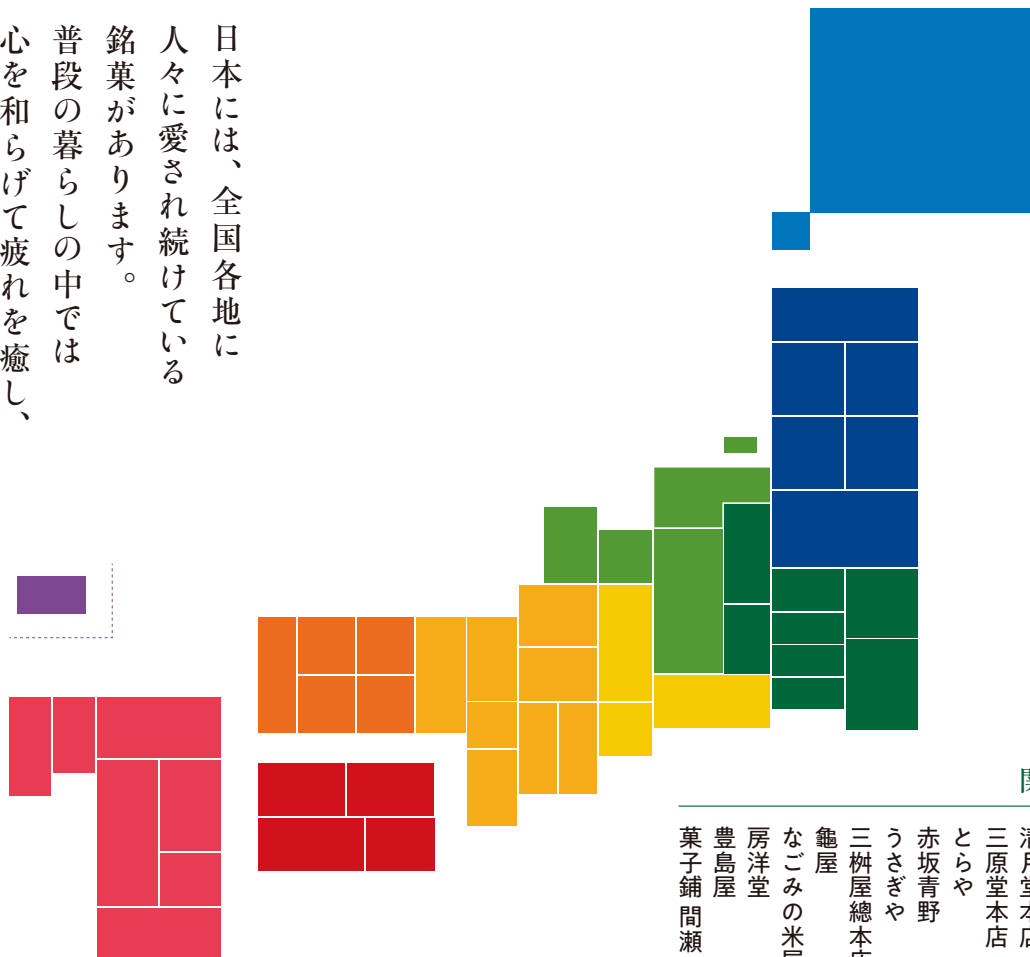
**久保田** そのうち地方でも全銘展をやれたらいいですね。全国銘菓というこのすばらしい会と、加盟店のおいしいお菓子を一人でも多くの方に知っていただきたいですから。

**編集部** この春の全国銘菓展も最高の1週間にしましょう。

**全員** お待ちしております。（了）

# 私たちが 全国銘菓です。

日本には、全国各地に  
人々に愛され続けている  
銘菓があります。  
普段の暮らしの中では  
心を和らげて疲れを癒し、  
特別な日には彩りを添えて  
人と人を結びます。  
どうぞ、私たちの街に、  
私たちの店にお越しく下さい。  
日本の菓子がここに 있습니다。



## 【全国銘菓加盟店】

### 北海道

わかさいも本舗  
六花亭  
札幌千秋庵  
三八菓か舎  
五勝手屋本舗

### 東北

乃し梅本舗 佐藤屋  
かおる堂  
回進堂  
白松がモナカ本舗  
九重本舗 玉澤  
柏屋

### 関東

榮太樓總本舗  
清月堂本店  
三原堂本店  
とらや  
赤坂青野  
うさぎや  
三軒屋總本店  
龜屋  
なごみの米屋  
房洋堂  
豊島屋  
菓子舗 間瀬

### 北陸・信越

越乃雪本舗 大和屋  
大阪屋  
小布施堂  
竹風堂  
桜井甘精堂  
みずゝ飴本舗 飯島商店  
柴舟小出  
金沢うら田  
加賀藩御用菓子司 森八  
圓八  
山中石川屋  
大野屋  
月世界本舗  
羽二重餅總本舗 松岡軒

### 中部

両口屋是清  
美濃忠  
青柳總本家  
きよめ餅總本家  
備前屋  
御菓子つちや  
田中屋 せんべい總本家  
玉井屋本舗  
赤福  
深川屋 陸奥大掾  
柳屋 奉善  
平治煎餅本店

### 中国

廣榮堂  
つるだや  
風流堂  
彩雲堂  
山陰堂

### 四国

一六本舗  
薄墨羊羹  
小男鹿本舗 富士屋  
西川屋老舗  
三友堂

### 九州

聖護院ハッ橋總本店  
阿闍梨餅本舗 満月  
鶴屋吉信  
井筒ハッ橋本舗  
総本家 河道屋  
豆政  
御菓子司 鶴屋八幡  
白玉屋 榮壽  
本家 菊屋  
神戸 鳳月堂  
本高砂屋  
伊勢屋本店

村岡總本舗  
丸芳露本舗 北島  
大原老舗  
石村 萬盛堂  
湖月堂  
カステラ本家 福砂屋  
菓秀苑 森長  
金城堂  
お菓子の香梅  
かるかん元祖 明石屋

Sanpachi kakasha

## 三八 菓か舎 (北海道・札幌市)



札幌タイムズスクエア



小林 久高さんより

明治38年創業。良質な原材料に恵まれた北海道の地で素材の風味を生かした菓子づくりを心がけております。皆様のご来店をお待ち申し上げております。

☎ 011-271-1138  
<http://kakasha.com>

Gokatteyahonpo

## 五勝手屋本舗 (北海道・江差町)



五勝手屋羊羹

回/Re-fruit



小笠原 敏文さんより

海と風のまち江差で、変わらぬ味と新しい挑戦を重ねてきました。これから心身を込めた菓子をお届けします。

☎ 0139-52-0022  
<https://gokatteya.co.jp/>

Noshiume-honpo Satoya

## 乃し梅本舗 佐藤屋 (山形県・山形市)



乃し梅

乃し梅チョコ玉響



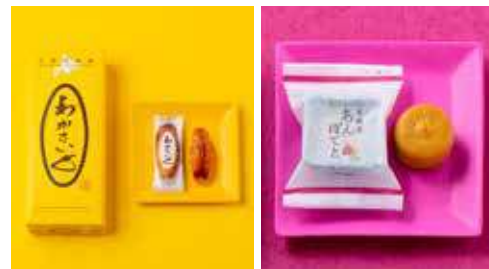
佐藤 慎太郎さんより

『和菓子をちょっと自由に』。受け継ぎ、伝えていく仕事と共に、今の皆様に再評価いただき、次の代に残したいと思える若い老舗を目指します。

☎ 023-622-3108  
<https://satoya-matsubei.com>

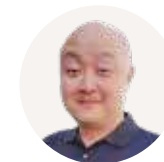
Wakasaimohonpo

## わかさいも本舗 (北海道・洞爺湖町)



わかさいも

あんぼてと



若狭 健司さんより

1930年創業。美しく雄大な北海道洞爺湖の地に誕生した「わかさいも」。『いもよりも。いもらしく』、創業から変わらぬ味を是非ご賞味ください。

☎ 0120-211-850  
<https://www.wakasaimo.com/>

Rokkatei

## 六花亭 (北海道・帯広市)



マルセイバターサンド



小田 文英さんより

創業百年に満たない会社ではありますが、北海道の食文化を次の世代へと受け継いでいけるよう、真摯に菓子づくりに取り組んで参ります。

☎ 0120-12-6666  
<https://www.rokkatei.co.jp>

Sapporosenshuan

## 札幌千秋庵 (北海道・札幌市)



山親爺

ノースマン



中西 克彦さんより

1921年創業。銘菓「山親爺」「ノースマン」など様々な菓子を製造・販売して参りました。地元北海道で長く親しまれている味を是非ご賞味ください。

☎ 0120-37-8082  
<https://senshuan.co.jp/>



Kokonochonpo Tamazawa

## 九重本舗 玉澤 (宮城県・仙台市)



霜ばしら

九重



近江 貴生さんより

1675年創業。守り続けて参りました菓子づくりの技と伝統、そして大切にしてきた革新と進化の追求によって作られた菓子を、是非お楽しみください。

☎ 022-246-3211

<https://tamazawa.jp/>

Kashiwaya

## 柏屋 (福島県・郡山市)



柏屋薄皮饅頭



本名 創さんより

嘉永5年(1852年)創業です。福島県郡山市(旧郡山宿)で創業以来、主に柏屋薄皮饅頭を製造販売しております。日本三大饅頭の一つに数えていただいております。

☎ 024-956-5511

<https://www.usukawa.co.jp/>

Eitaro Sohonpo

## 榮太樓總本舗 (東京都・中央区)



名代金鰐

梅ぼ志飴



細田 将己さんより

1818年、お江戸日本橋に創業した榮太樓。当時の味を今に繋ぐのが、代表銘菓「名代金鰐」と「梅ぼ志飴」です。200年前より東京で愛され続けた味を是非お試しください。

☎ 0120-284-806

<https://www.eitaro.com/>

Kaorudo

## かおる堂 (秋田県・秋田市)



秋田諸越 炉ばた

カオルサブレ



藤井 明さんより

1922年、「秋田諸越」製造販売から創業し、地域貢献を主体として農産物を使用した菓子を製造しています。健康的な「サブリ饅頭」が近年のヒット作です。

☎ 0120-320-804

[www.kaorudo.jp](http://www.kaorudo.jp)

Kaishindo

## 回進堂 (岩手県・奥州市)



岩谷堂羊羹



菊地 清さんより

350有余年の伝統を受け継いできた「岩谷堂羊羹」。伝来の古法古格をつくりの柱として、変わらぬ技と変わらぬ味を守り続けていきます。

☎ 0197-35-2636

<https://www.kaishindo.jp/>

Shiromatsugamonakahonpo

## 白松がモナカ本舗 (宮城県・仙台市)



白松がモナカ



白松 一郎さんより

創業以来、最高の原料と丁寧な技術を用いた菓子を作って参りました。これからも『品質は語る』を合言葉に、お客様のご期待に応える製品をお届けしていきます。

☎ 0120-008-940

<https://monaka.jp>

Akasaka Aono

## 赤坂青野 (東京都・港区)



赤坂もち

感謝の喜もち



青野 啓樹さんより

# 感謝。

☎ 03-3585-0002

<https://akasaka-aono.com/>

Usagiya

## うさぎや (東京都・台東区)



どらやき、喜作最中



谷口 拓也さんより

当店の菓子は日持ちいたしません。「どらやき」は当日、「喜作最中」は5日間でお召し上がりください。お送りすることはできませんので、是非ご来店ください。

☎ 03-3831-6195

<http://www.ueno-usagiya.jp>

Mimasuyasouhonten

## 三桝屋總本店 (群馬県・館林市)



麦落雁



川俣 聡司さんより

「麦落雁」は、香り高く粘り気もある最高級品質の六条大麦を使用し、今でも伝統の手打ち製法の技を守り続けています。是非一度お召し上がりください。

☎ 0276-72-3333

<http://www.mimasuyahonten.com>

Seigetsudo honten

## 清月堂本店 (東京都・中央区)



おとし文

あいさつ最中



水原 康晴さんより

当店は、菓子でお客様の心を豊かにすることを大切にしています。創業者より時代に合った菓子作りを、と伝っており、これからの当店の新しい菓子にご期待ください。

☎ 03-3541-5588

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

Miharado honten

## 三原堂本店 (東京都・中央区)



御守最中

どら焼



三原田 宗子さんより

1877年創業。創業以来、地元のお客様はもちろん、人形町を訪れるお客様を大切に商売を営んできました。伝統の味を守り続けております。

☎ 03-3666-3333

<http://www.miharado-honten.co.jp/>

Toraya

## とらや (東京都・港区)



小倉羊羹「夜の梅」



黒川 光晴さんより

5世紀の伝統を大切にしつつ、よりおいしい菓子をお作りし、世界中のお客様にお届けするべく励んでいます。皆様のお越しをお待ちしております。

☎ 0120-45-4121

[www.toraya-group.co.jp](http://www.toraya-group.co.jp)



Toshimaya

## 豊島屋 (神奈川県・鎌倉市)



鳩サブレ



久保田 陽彦さんより

明治27年創業。手前どもは鎌倉の季節の移ろいを和菓子で表現すると同時に、鎌倉の語りべとして、これからも鎌倉らしいお菓子を作り続けたいと思います。

☎ 0467-25-0810

<https://www.hato.co.jp>

Kashiho Mase

## 菓子舗 間瀬 (静岡県・熱海市)



伊豆乃踊子



間瀬 眞行さんより

創業明治5年。伊豆の自然の恵みをお菓子に託し、伝統を受け継ぎながら、お客様の笑顔のために心を込めて作ります。伊豆・熱海へお越しの際には是非お立ち寄りください。

☎ 0557-67-0111

<https://www.mase-jp.com/>

Koshinoyukihonpo Yamatoya

## 越乃雪本舗 大和屋 (新潟県・長岡市)



越乃雪



岸 佳也さんより

日本三大銘菓の「越乃雪」をはじめ、四季折々の和菓子、現代的にアップデートした和菓子など色々取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

☎ 0258-35-3533

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

Kameya

## 亀屋 (埼玉県・川越市)



亀の最中



亀どら



山崎 淳紀さんより

1783年創業。川越藩の御用をつとめた菓子舗の伝統の技と味を、未来へと伝えていきます。文化財指定の蔵造りの本店に、一度お越しください。

☎ 049-222-2051

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

Nagomi no Yoneya

## なごみの米屋 (千葉県・成田市)



極上栗羊羹



ピーなっつ最中



諸岡 良和さんより

「羊羹」「ピーなっつ最中」「なごみるく」…心なごむ縁菓が暮らしを演出いたします。創業126年、お客様への感謝とともにニーズに合った和菓子を作り続けます。

☎ 0120-482-074

<https://nagomi-yoneya.co.jp/>

Boyodo

## 房洋堂 (千葉県・館山市)



花菜っ娘



長尾 典子さんより

日頃よりご愛顧いただき誠にありがとうございます。皆様に愛され続ける企業であるよう努めて参ります。今後とも、よろしく願い申し上げます。

☎ 0470-23-5111

<https://boyodo.co.jp/>

Sakurai kanseido

## 桜井甘精堂 (長野県・小布施町)



純栗ようかん

純栗かの子



平山 豪晴さんより

信州小布施で栗菓子をはじめ、文政2年(1819年)創製の「純栗ようかん」をはじめ、栗の風味を活かした菓子作りをこれからも続けて参ります。

☎ 026-247-2132

<https://www.kanseido.co.jp>

Misuzuamehonpo Iijimashoten

## みすゞ飴本舗 飯島商店 (長野県・上田市)



みすゞ飴



飯島 新一郎さんより

1816年創業。信州銘菓として百年以上愛され続ける「みすゞ飴」を始めとして、国産果実の菓子を手作りし続けています。店舗は国指定有形文化財です。

☎ 0268-75-7620

<https://www.misuzuame.com>

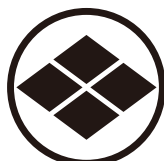
Shibafunekoide

## 柴舟小出 (石川県・金沢市)



柴舟

山野草



小出 清隆さんより

1917年に初代が菓子職人として、小さな菓子工房を始め以来、ひたすらにお客様に喜んでいただける菓子づくりをこのころの糧としております。

☎ 076-241-3548

<https://www.shibafunekoide.co.jp/>

Osakaya

## 大阪屋 (新潟県・新潟市)



雪國

流れ梅



岡 嘉雄さんより

安政5年創業。初代が、彦根藩領であった近江の国に生まれ育ち、志を立てて大阪に出て菓子修業をいたしました。これが社名の由来と伝えられています。

☎ 025-276-1411

<https://www.niigata-osakaya.com>

Obusedo

## 小布施堂 (長野県・小布施町)



栗菓子おせち

雁の山



市村 次夫さんより

弊堂こだわりの『栗あん』を使用し、伝統的な栗鹿ノ子から栗羊羹、焼き菓子、モンブランなど和洋問わずにお作りしております。是非、ご賞味ください。

☎ 026-247-2027

<https://obusedo.com>

Chikufudo

## 竹風堂 (長野県・小布施町)



栗ようかん

栗かの子



竹村 利器さんより

使用する栗は、優良国産栗100%。菓子はすべて自社製造。そしてより安全な容器の探究を続け、お客様にとっての安心・安全を心掛けております。

☎ 026-247-2026

<https://chikufudo.com>



Yamanaka Ishikawaya

## 山中石川屋 (石川県・加賀市)



加賀名物 娘万頭



石川 光良さんより

創業明治38年。加賀の定番土産「娘 娘万頭」は、娘さんを表す加賀の方言から名付けた菓子。黒糖と地産味噌のほのかな香りと味わいが人気です。

☎ 0761-78-0218

<http://www.yamanakaishikawaya.com/>

Ohnoya

## 大野屋 (富山県・高岡市)



とこなつ

高岡ラムネ



大野 隆一さんより

天保9年(1838年)創業。富山の自然と文化に育まれて180余年営業して参りました。昔と今を繋げる心豊かな菓子をお届けできるよう今後も精進して参ります。

☎ 0766-25-0215

<http://ohno-ya.jp>

Tsukisekaihonpo

## 月世界本舗 (富山県・富山市)



つきせかい  
月世界



土井 聡人さんより

創業、明治30年。  
伝統に誇りを持ち、  
現代に息づく古典の銘菓を守って参ります。

☎ 076-421-2398

<http://www.tsukisekai.co.jp>

Urata kanyodo

## 金沢 うら田 (石川県・金沢市)



加賀八幡起上もなか

どんつくつ



浦田 東一さんより

2026年で創業90年の節目を迎えます。  
これからお客様に喜んでいただける菓子作りに励んで参ります。

☎ 076-243-1719

[kanazawa@urata-k.co.jp](mailto:kanazawa@urata-k.co.jp)

Morihachi

## 加賀藩御用菓子司 森八 (石川県・金沢市)



長生殿

千歳



中宮 千里さんより

加賀百万石の歴史とともに四百年。伝統の技と心を受け継ぎ、和菓子の文化を未来へ伝えて参ります。

☎ 076-262-6251

[www.morihachi.co.jp](http://www.morihachi.co.jp)

Enpachi

## 圓八 (石川県・白山市)



あんころ餅



村山 勝さんより

1737年、北国街道沿いの一服茶屋として創業。「あんころ餅」は天狗より製法を教えられたと伝えられ、以来290年、一子相伝にて味と技を今に伝えています。

☎ 076-275-0018

<https://enpachi.com/>

Aoyagisouhonke

## 青柳総本家 (愛知県・名古屋市)



カエルまんじゅう



後藤 稔貴さんより

ご愛顧ありがとうございます。菓子作りにこだわり、皆様に笑顔をお届けできるよう努めております。名古屋へお越しの際は是非お立ち寄りください。

☎ 052-793-0136

<https://www.aoyagiuirou.co.jp/>

Kiyomemochi Souhonke

## きよめ餅総本家 (愛知県・名古屋市)



きよめ餅



後藤 尚子さんより

お客様一人ひとりの“笑顔”が、私たちの励みです。これからも、誠実で丁寧なもののづくりを心掛け、皆様に愛され、選ばれる菓子屋を目指して参ります。

☎ 052-681-6161

<https://www.kiyome.net>

Bizenya

## 備前屋 (愛知県・岡崎市)



銘菓あわ雪

手風琴のしらべ



中野 勝次郎さんより

天明2年(1782)より家康公生誕の地・岡崎の伝馬通にて菓子屋を続けて参りました。三河に因んだお菓子を揃えてご来店をお待ちしております。

☎ 0120-234-232

<https://bizenya.co.jp>

Matsuokaken

## 羽二重餅總本舗 松岡軒 (福井県・福井市)



羽二重餅

羽二重どら焼



淡島 智子さんより

創業明治30年。創業当時から受け継がれてきた技と味、そして『おいしさは真心』を守り続け、羽二重餅発祥の店として本物の味をお届けします。

☎ 0776-22-4400

<https://habutae.com/>

Ryoguchiya korekiyo

## 両口屋是清 (愛知県・名古屋市)



銘菓詰合(上)、TOKYO遠望(下)



大島 千世子さんより

江戸初期1634年創業。大切に受け継いだ職人の技と美意識で作出す上生菓子・焼菓子・棹菓子・干菓子。五感で楽しむ繊細で美しい和菓子をお届けいたします。

☎ 0120-052062

<https://ryoguchiya-korekiyo.co.jp>

Minochu

## 美濃忠 (愛知県・名古屋市)



上り羊羹

ごっさま



伊藤 裕司さんより

安政元年(1854)和泉町(現丸の内)で創業以来、伝統の味と技を守りつつ、日々革新を続けながらお客様に喜ばれる和菓子作りに励んでおります。

☎ 052-231-3904

<http://www.minochu.jp>



Akafuku

## 赤福 (三重県・伊勢市)



赤福餅

白餅黒餅



濱田 朋恵さんより

創業は約300年前の1707年。今も変わらず、つくりたての「赤福餅」と香ばしいほうじ茶で、お伊勢参りの皆さまをお迎えしております。

☎ 0596-22-7000

<https://www.akafuku.co.jp>

Fukawayaya Mutsudaijo

## 深川屋陸奥大掾 (三重県・亀山市)



せきと  
関の戸 和三盆

お茶の香 関の戸



服部吉右衛門亜樹さんより

伝建地区・関宿に、伊賀忍びの隠れ蓑として1642年創業。日々変化する世の中に、変わらない和菓子の魅力をお客様に伝えられたらと願っております。

☎ 0595-96-0008

<https://www.sekinoto.com>

Yanagiya Houzen

## 柳屋奉善 (三重県・松阪市)



おいのとも  
老伴

桐葉山



岡 一世さんより

1575年創業。戦国武将・蒲生氏郷の御菓子司として伊勢の国・松阪へと移り住みました。以来、多くのお客様に支えられ、菓子業を営んでおります。

☎ 0598-21-0138

<https://yanagiya-houzen.co.jp/>

Onkashi tsuchiya

## 御菓子つちや (岐阜県・大垣市)



柿羊羹

みずのいろ



駒瀬 倫隆さんより

1755年創業。「柿羊羹」をはじめ、美濃特産の蜂屋柿(渋柿を干し柿にして)を使用した、菓子づくりを続けております。

☎ 0584-78-2111

<https://www.kakiyokan.com>

Tanakayasenbei souhonke

## 田中屋せんべい総本家 (岐阜県・大垣市)



みそ入大垣せんべい

キャラメル煎餅まつほ



田中 裕介さんより

18才の春、上京したての右も左もわからなかった私が、全国銘菓展の売場に立って、早33年。これからもおいしい煎餅を作り続けます。

☎ 0584-78-3583

<https://tanakaya-senbei.jp/>

Tamaiyahonpo

## 玉井屋本舗 (岐阜県・岐阜市)



登り鮎

下剋上鮎



玉井 博祐さんより

創業以来120年の岐阜銘菓「登り鮎」、令和誕生の岐阜銘菓「下剋上鮎」。玉井屋が自信をもってお届けする銘菓たちです。

☎ 058-262-0276

<https://tamaiya-honpo.co/>

Tsuruya Yoshinobu

## 鶴屋吉信 (京都市・上京区)



京観世、柚餅



稲田 慎一郎さんより

享和3年(1803年)創業。伝統の技と美味を継承するとともに、京菓子の新たな価値、魅力を次世代へ繋げてゆく菓子づくりに努めて参ります。

☎ 075-441-0105

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/>

Izutsuyatsuhashihonpo

## 井筒ハッ橋本舗 (京都市・東山区)



井筒ハッ橋

歌舞伎銘菓 夕霧



津田 佐兵衛さんより

文化2年(1805)創業。祇園の街で育てられた「井筒ハッ橋」でございます。京都の代表銘菓として、全国の方々に親しんでいただいております。

☎ 075-531-2121

<https://www.yatsuhashi.co.jp>

Kawamichiya

## 総本家河道屋 (京都市・中京区)



蕎麦ほうろ



植田 康弘さんより

元禄10年創業。素朴な味わいでどこか懐かしさを感じさせる「蕎麦ほうろ」。本店の店構え、内装は歴史を感じることができます。

☎ 075-221-4907

<http://www.kawamichiya.co.jp/souhonke/>

Heijisenbeihonten

## 平治煎餅本店 (三重県・津市)



平治煎餅



平治最中



伊藤 博康さんより

1913年創業。母想いの孝子・平治のころをお菓子に込め、いつまでも変わらないおいしさをお届けいたします。

☎ 059-225-3212

<https://heijisenbei.com>

Shogoin Yatsuhashi

## 聖護院ハッ橋総本店 (京都市・左京区)



聖護院ハッ橋



あん入生ハッ橋「聖」



鈴鹿 可奈子さんより

1689年より聖護院の地にて「ハッ橋」の製造販売をしております。昔ながらのハッ橋から新しいカタチのハッ橋まで様々な商品が並んでいます。是非お立ち寄りください。

☎ 075-761-5151

<https://shogoin.co.jp/>

Ajyarimochihonpo Mangetsu

## 阿闍梨餅本舗 満月 (京都市・左京区)



阿闍梨餅



満月



西浦 裕己さんより

創業は安政3年。店名になっております「満月」など本店、金閣寺店のみご購入いただける商品もございます。是非一度お越しください。※「満月」は土日祝日の販売

☎ 075-791-4121

<http://www.ajyarimochi.com/>



Honkekikuya

## 本家菊屋 (奈良県・大和郡山市)



御城之口餅

つみ小菊



菊岡 洋之さんより

NHK大河ドラマ『豊臣兄弟!』の主人公・豊臣秀長公から兄の秀吉公をもてなす菓子を作るよう命じられ、献上したのが「御城之口餅」です。

☎ 0743-52-0035  
<https://kikuya.co.jp/>

Kobefugetsudo

## 神戸風月堂 (兵庫県・神戸市)



ゴーフル



下村 明久さんより

2027年に創業130周年を迎える神戸風月堂は、これからも皆様の“贈る心”に真摯に寄り添い、ご縁をつなぐ菓子づくりを続けて参ります。

☎ 078-321-5555  
<https://www.kobe-fugetsudo.co.jp/>

Hon Takasagoya

## 本高砂屋 (兵庫県・神戸市)



エコルセ

高砂きんつば



杉田 全さんより

2027年に創業150年を迎える老舗です。『頑なに守り、斬新に変化を』をモットーに菓子づくりに努めて参りますので、変わらぬご愛顧をお願いいたします。

☎ 078-857-3333  
<http://www.hontaka.co.jp/>

Mamemasa

## 豆政 (京都市・中京区)



京の豆 いろいろ

すはまだんご



角田 潤哉さんより

創業明治17年。御所の御膝元夷川に本店を構え、京名物「夷川五色豆」をはじめ多彩な豆菓子の数々とお団子等の生菓子を140年以上にわたり作り続けています。

☎ 075-211-5211  
<https://www.mamemasa.co.jp>

Tsuruyahachiman

## 御菓子司 鶴屋八幡 (大阪市・中央区)



季節の生菓子

百楽



今中 智英さんより

1863年、大阪高麗橋に暖簾を掲げ、今日まで歩んで参りました。伝統を守りつつ、受け継がれた技を生かした新しいモノ作りにも挑戦し続けて参ります。

☎ 06-6203-7281  
<https://www.tsuruyahachiman.co.jp/>

Shiratomaya Eiju

## 白玉屋榮壽 (奈良県・桜井市)



名物みむろ(最中)



石河 敏正さんより

弘化元年(1844)創業。一子相伝・七代にわたり受け継いだ「名物みむろ」は、香り高き小豆の風味と焼きたての糯米の芳ばしさの調和をご賞味いただいております。

☎ 0744-43-3668  
<https://www.begin.or.jp/mimuro/>

Furyudo

## 風流堂 (島根県・松江市)



山川古今

朝夕



内藤 葉子さんより

創業明治23年。茶の湯文化が日常に根付く和菓子処・松江で、不昧公御好みの「山川」、皮むき餡の上用饅頭「朝夕」の本舗としてご愛顧いただいております。

☎ 0852-21-2344

<https://www.furyudo.jp/>

Saiundo

## 彩雲堂 (島根県・松江市)



よもぎ若草

伯耆坊



山口 周平さんより

明治7年の創業以来、手作りを旨とする和菓子を作り続けて参りました。今後も経営理念に掲げている『心豊かなひととき』を提供できるよう精進します。

☎ 0852-21-2727

<https://netshop.saiundo.co.jp/>

Sanindou

## 山陰堂 (山口県・山口市)



名菓舌鼓



竹原 雅郎さんより

創業明治16年。初代・竹原弥太郎が研究を重ねて作り上げた求肥饅頭「名菓舌鼓」を主力として和生菓子を製造販売し、多くの皆様にご愛顧いただいております。

☎ 083-923-3110

<https://www.yamaguchi-machinaka.com/shop/sanindou/>

Iseyahonten

## 伊勢屋本店 (兵庫県・姫路市)



玉椿

官兵衛兵糧餅



山野 芳昭さんより

創業元禄年間。姫路藩の御用菓子司として歩んで参りました。銘菓「玉椿」は、『姫路を代表する和菓子』として多くの方々に親しまれています。

☎ 079-288-5155

<https://iseyahonten.com/>

Koeido

## 廣榮堂 (岡山県・岡山市)



むかし吉備団子



武田 浩一さんより

「むかし吉備団子」は、素材と製法にこだわり抜いた本物のきびだんごです。一つひとつ丁寧に心を込め、岡山の風情あふれる逸品を皆様にお届けします。

☎ 086-271-0001

<https://koeido.co.jp/>

Tsurudaya

## つるだや (鳥取県・米子市)



白羊羹



鶴田 陽介さんより

山陰の商都・米子に大正14年創業。以来、『昔も今も、これからも』を信念に、おいしくて安全な和洋菓子を皆様にご提供いたしております。

☎ 0859-32-3277

<http://tsurudaya.jp>



Nishigawayaya Shinise

## 西川屋老舗 (高知県・高知市)



元祖ケンピ

梅なし



池田 再平さんより

土佐の風土に育てられ、「ケンピ」とともに三百有余年。これからも土佐・高知のおいしさをお届けして参ります。

☎ 088-882-1734

<http://www.nishigawayaya.co.jp>

Sanyudo

## 三友堂 (香川県・高松市)



木守



大内 英平さんより

1872年創業。高松藩士3人で始めた和菓子屋。銘菓「木守」など讃岐特産の和三盆糖を使用した菓子を取り揃えております。是非ご来店ください。

☎ 087-851-2258

[sanyu-do.com](http://sanyu-do.com)

Muraoka sohonpo

## 村岡総本舗 (佐賀県・小城市)



カシューナッツ羊羹

シベリア



村岡 安廣さんより

創業明治32年。伝統製法の「小城羊羹・特製切り羊羹」、「カシューナッツ羊羹」「シベリア」が人気です。村岡総本舗羊羹資料館もございます。

☎ 0952-37-3173

<https://www.muraoka-sohonpo.co.jp/>

Ichirokuhonpo

## 一六本舗 (愛媛県・松山市)



一六タルト 柚子

一六名物しょうゆ餅



玉置 剛さんより

明治16年創業。地域に愛される菓子屋を目指し、郷土菓子「一六タルト」、地産地消のケーキなど、日々おいしい和洋菓子をお届けして参ります。

☎ 0120-1616-47

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

UsuzumiYoukan

## 薄墨羊羹 (愛媛県・松山市)



薄墨羊羹

ウスズミキューブ



中野 恵太さんより

江戸期の創業以来、伝統の味を愛媛で守りつつ、新たな挑戦を重ねております。今後とも末永くご愛顧くださいますようお願いいたします。

☎ 089-958-3355

[usuzumi.co.jp](http://usuzumi.co.jp)

Saoshikahonpo Fujiya

## 小男鹿本舗 富士屋 (徳島県・徳島市)



さおしか  
小男鹿



喜多 義祐さんより

明治3年に徳島市二軒屋の地で創業。『大切な人と人の真心を橋渡しする和菓子』を皆様にお届けします。

☎ 088-623-1118

<https://saoshika.official.ec/>

Kogetsudo

## 湖月堂 (福岡県・北九州市)



栗饅頭



本村 伸子さんより

明治28年創業の湖月堂は、北九州の地で生まれ、永きにわたりご愛顧を賜っております。これからも伝統を守り、和菓子の発展に努めて参ります。

☎ 093-541-0961

<https://www.kogetsudo.com/>

Castellahonke Fukusaya

## カステラ本家 福砂屋 (長崎県・長崎市)



カステラ

フクサヤキューブ



殿村 育生さんより

創業1624年(寛永元 甲子年)。お陰様で2024年に創業400周年を迎えることができました。これからも「カステラ」で時をつなぎ、心をつないで参ります。

☎ 095-845-2938

<https://www.fukusaya.co.jp/>

Kashuen-moricho

## 菓秀苑 森長 (長崎県・諫早市)



黒おこし

カステラと檸檬



森 淳さんより

寛政5年(1793)創業。「黒おこし」は黒砂糖の粒が入った香ばしさと歯ごたえが特徴。『伝統を守り革新を追い求める』をモットーにおいしさを届けて参ります。

☎ 0957-21-2121

<https://kashuen-moricho.co.jp>

Kitajima

## 丸芳露本舗 北島 (佐賀県・佐賀市)



丸芳露



香月 道生さんより

ポルトガル生まれのボーロは、平野の広がる佐賀の菓子として親しまれています。「丸芳露」は軟らかでさっくりとした口溶けの良さが特徴です。

☎ 0952-26-4161

<https://shop.marubolo.com>

Oohara Rouho

## 大原老舗 (佐賀県・唐津市)



大原松露饅頭



大原 潤一さんより

嘉永3年(1850)創業。代表銘菓「大原松露饅頭」は北海道産小豆で作った濃し餡にカステラ生地をかけながら、一つ一つ手焼きで焼き上げた唐津を代表する銘菓です。

☎ 0955-73-3181

<https://oohara.co.jp>

Ishimuramanseido

## 石村萬盛堂 (福岡県・福岡市)



鶴乃子

祝うてサンド



石村 善之亮さんより

博多で創業し、おかげさまで120年を迎えました。これからも無邪気な喜びあふれる博多の風景を、菓子とともに伝えて参ります。

☎ 0120-222-541

<https://www.ishimura.co.jp/>



<https://www.zenkokumeika.com>

# 全国銘菓ホームページのご案内

銘菓情報から和菓子の奥深い話まで、  
「全国銘菓」のホームページは情報満載です。



「全国銘菓って何？」  
知りたい方は、まずこちらへ。

「加盟店」は80余店。  
旅のお土産チェックも！

「御菓印」を求めて  
本店めぐりもおおすすめです。  
(p42-43参照)

『あじわい』の最新号や  
既刊号も読めます。  
アーカイブも必見。  
(p40~41参照)

各店の  
サイトに  
直結して  
います。



「御菓印」  
とは

お客様と全国各地の和菓子屋をつなぐ絆として、各店が趣向を凝らしてデザインした御朱印が「御菓印」です。各店の本店または全国銘菓展でしかお求めになれません。



『あじわい』  
とは

『あじわい』は全国銘菓が1968年に創刊した年4回発行の季刊広報誌です。日本の菓子と菓子文化の豊かさをお伝えして、今年で58年目を迎えます。



Kinjyodo

金城堂 (宮崎県・宮崎市)



つきいれ餅



運だめし



原 数子さんより

明治13年(1880)の創業です。宮崎の故事にあやかった「つきいれ餅」など、地元縁のある菓子づくりに努めて参ります。

☎ 0985-24-4305

<https://www.kinjyodo.com>

Okashi no kobai

お菓子の香梅 (熊本県・熊本市)



誉の陣太鼓



武者がえし



副島 健史さんより

1949年創業。阿蘇の良質な伏流水に恵まれた工場にて、厳選した材料と熟練の技から生み出される風味豊かな和洋菓子を全国でご愛顧いただいております。

☎ 096-371-5081

<https://kobai.jp/>

Akashiya

かるかん元祖 明石屋  
(鹿児島県・鹿児島市)



軽羹



岩田 英明さんより

安政元年創業。薩摩藩主・島津斉彬公のご下命により創作された「軽羹」。『淡味真』を信条に、素材の持ち味を活かした薩摩菓子を心を込めて未来へ繋ぎます。

☎ 099-226-0431

<https://www.akashiya.co.jp>



## 『日本文化の中のお菓子』

熊倉功夫

『あじわい』創刊40周年記念号で、日本の文化に造詣の深い熊倉功夫先生にお書きいただきました。

(本文より一部抜粋) 土産という習慣は菓子に限ることはありませんが、その土地の風情を運んでいきますから、とてもゆかしく感じられます。さらに申しますと、その土産の菓子には、それを作った土地の産土神の霊力がこもっているのです。土地の守り神である産土神の力によって産み出された産物を土産としていただくのです。いわば小さな菓子は、古い古い日本文化の根っこにつながっています。

菓子のある風景スペシャル

## 『お菓子三十六景』

磯辺勝

菓子が描かれた国内外の名画を取り上げ、画家の素顔にまで迫った好評連載のまとめ。俳人でもある磯辺勝さんの名エッセイです。

(本文より一部抜粋) 安井曾太郎の「饅頭」は、雑誌の表紙絵であったために、制作のいきさつまで画家自身によって書き残されている。料亭のみやげでもらってきた柚子饅頭を描くにあたり、夫人が「緋毛氈の上に置くと綺麗でしょ」と言ったということなど、そのときの夫人の顔つきまで浮かんでくるようで、思わず微笑をさそわれる逸話だ。



## 『安西水丸さんが描いたお菓子』

『あじわい』では、安西水丸さんに1999年から急逝された2014年まで15年間に渡って表紙のイラストレーションを描いていただいていた。感謝と哀悼の意を込めて185号で4ページの特集を組みました。



あじわいアーカイブ  
<https://www.zenkokumeika.com/column/>

# 「おいしいエッセイ」Pick Up!



## 『著名人エッセイ』

いろいろ

なんと! 挿絵を筆者自身が描いたエッセイもあります。『あじわい』ならではの機知に富んだ読み物をお楽しみください。





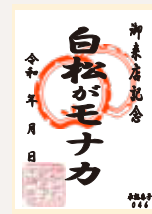


本店をめぐって  
銘菓とともにGET!

# 御菓印



「御菓印帳」



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「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

あじわい

全国銘菓  
2026年 NEW YEAR  
No.229

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

撮影／宇佐美宏 (アルカダッシュ)

デザイン／吉澤俊樹 (ink in inc)

印刷・製本／銀座美術株式会社

### 『あじわい』編集室より

おかげさまで、全国銘菓が組合  
創立75周年を迎えました。これを  
機に『あじわい』もちょっと模様替え。  
秋山花さんが描く美しく明るいイラスト  
レーションが毎号、表紙を飾ってい  
ます。どうぞお楽しみください。

《編集委員一同》

### 表紙題字／甘露寺受長

### 表紙絵／秋山 花

題 『ことほぎの風』

菓子 越乃雪本舗 大和屋(松)

丸芳露本舗 北島(竹)

鶴屋吉信(梅)

秋山 花。1984年生まれ。多摩  
美術大学大学院博士課程前期  
修了。雑誌、書籍、広告、パッケー  
ジ等でイラストレーションを手  
掛けている。2014年ニューヨー  
クADC賞銀賞ほか受賞多数。

次号の発刊は2026年3月15日です。

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

