

1冊まるごと、
中部の和菓子

私と暮らしの「この先」が見つかる
ライフナビゲーションメディア。


2023
SUMMER
/
AUTUMN

私と暮らし、
新しいこの先へ

交流 Style Magazine

中部5県の和菓子屋を訪ねて垣間見えたもの
和菓子のもものがたり

高島屋和菓子バイヤー
畑 主税さん インタビュー

鮮やかなイラストで綴る
中部和菓子図鑑 



中部電力株式会社

〒461-8680 名古屋市東区東新町1番地

www.chuden.co.jp/

総務・広報・地域共生本部 広報制作グループ

2023年8月発行 127号



この印刷物に使用している用紙は、
森を元気にするための間伐と間伐材の
有効活用に役立ちます。

私と暮らし、新しいこの先へ

交流 Style Magazine

中部電力がお届けする、私と暮らしの「この先」を提案するライフナビゲーションメディア「交流Style」。「交流Style Magazine」では、その中から厳選したコンテンツをお届け。今号は、「中部和菓子図鑑」にフォーカスして中部地域の和菓子を大特集します。



Cover photo

みずゞ飴 (みずゞ飴本舗 飯島商店/長野県上田市)

鮮やかな色味は果実の色そのまま。キラキラと輝くゼリー菓子は長野県を代表する銘菓です。 <https://misuzuame.com/>



コンテンツ充実!
明日の暮らしのヒントが見つかる
「交流Style」
ホームページ
koryu.chuden.co.jp

公式SNSでは更新情報やプレゼント情報をお届け!



「交流Style」
公式Instagram
@koryu_chuden



「中部和菓子図鑑」
公式Instagram
@chubu_wagashi_zukan



公式Twitter
@koryu_chuden

Contents

p.04 巻頭言 「中部5県に育まれた和菓子のものがたり」

和菓子のものがたり

p.06 ① みずゞ飴本舗 飯島商店/長野県上田市

フルーツ王国の豊潤さを
そのまま包み込んで

p.08 ② 明や/愛知県一宮市

懐かしさがあふれる
郷土菓子をつくり続けて

p.10 ③ 御福餅本家/三重県伊勢市

江戸時代から現代まで変わらずに
ひとつひとつ丁寧に

p.12 ④ 三浦製菓/静岡県島田市

川根町の風景が詰まった
愛らしい小さな茶筒

p.14 ⑤ 亀甲屋本舗/岐阜県岐阜市

岐阜の魅力を伝えたい!
若夫婦が挑む菓子づくり

p.16 [Interview]

高島屋和菓子バイヤー 畑 主税さん

p.17 中部和菓子図鑑 彩

p.18 愛知 / p.19 岐阜 / p.20 三重 / p.21 静岡 / p.22 長野

p.23 交流Style Information

監修: 畑 主税

今号の「交流Style Magazine」は、高島屋全店の和菓子バイヤー・畑 主税さんに監修いただきました。*畑さんのプロフィール・インタビューはP.16

*本誌に掲載されている店舗・菓子などの情報は、2023年6月時点のものです。その後の変更もごさいますのでご注意ください。詳細は直接店舗にお問い合わせください。

和菓子の世界

歌人・清少納言は、枕草子の中で「なにもなにも ちひさきものは みなうつくし」と書いている。小さく可憐なものを観賞する時の慈愛に満ちた視点は、現代にも通じる感性だ。手のひらにおさまる和菓子は、まさに“うつくし”き存在。和菓子は、繊細な四季の移り変わりを小さな形で感じさせ、その地域の風習や自然を表現している。職人は先人から受け継がれた技を磨くことで、小さきものを“うつくし”の高みへと導くのだ。

中部5県に育まれた 和菓子のもものがたり

中部地域と和菓子との関わりを訪ね歩いてみると、中部5県は、歴史、地理ともに和菓子文化が発展する条件に恵まれてきたことがわかる。江戸と京都を結ぶ東海道や中山道、伊勢神宮や善光寺への道が通り、人と物が行き交う環境が整っていた。森林と清流に恵まれて食材も豊富。さらに数多くの城下町が発達した歴史があった。武士や町民の間にお茶と和菓子を嗜む習慣が自然と生まれ、和菓子店が切磋琢磨しておいしいお菓子づくりにしのぎを削っていったのだろう。

今回は、中部5県それぞれの和菓子や店舗にまつわる“もものがたり”を、ここにご紹介したいと思います。さぁ一緒に、中部地域の愛しき和菓子の世界を旅してみよう。



そのまま包み込んで
 フルーツ王国の豊潤さを



みすゞ館

販売時期：通年 取り寄せ：可 (WEBまたは電話)
 国産果実だけを使用した無香料無着色のゼリー菓子。果汁に、寒天・グラニュー糖・水飴を加えて作られている。

信州の誇りと歴史を胸に、 フルーツ王国ならではの お菓子を発信

長野県といえば、全国でも有数のフルーツ王国である。杏、リンゴ、ブドウ、プルーン、ブルーベリー、西洋ナシ、さらにモモの仲間のネクタリンなど、収穫量は常に全国トップクラスだ。

明治末期、長野県上田市で信州らしいお菓子を作りたいとアイデアを巡らせていたのは、穀物商・飯島商店の5代目当主・飯島新三郎氏。長野県の特産品である寒天に、フルーツと水飴を練り込んだ新しい飴菓子を生み出した。穀物から一転、“みすゞ館の飯島商店”の誕生である。

信州を旅すれば、土産品店などで目にする「みすゞ館」。色鮮やかで、キラキラと輝く宝石のようにも見え、口に入ると“館”という単語から想像するものとは違った弾力がある。そしてフレッシュなフルーツを食べた時のような香りが鼻腔をくすぐる。それもそのはずで、飯島商店の飴菓子はすべてフルーツ果汁を使っているため、フルーツそのままの印象なのだ。

上田のまちは、真田氏が築いた上田城の城下町として栄え、明治の文明開化期には養蚕業と鉄道開通で多くの人と物が集まった。その時の栄華をそのまま残すのが、市の中央を流れる千曲川右岸の旧市街で、飯島商店はその中心的存在である。大正期に建てられた洋館(国が指定する登録有形文化財)は、重厚な外観、上質な木材を贅沢に使った内装や大階段など、信州の豊かさに満ち満ちた空間となっている。ここを訪れる人は皆、しばし洋館を目で味わっていく。建物もお菓子も、誇り高き信州人のスピリットそのものなのである。

生みすゞ館

販売時期：通年 取り寄せ：可 (WEBまたは電話)

「みすゞ館」は乾燥させてオブラートに包んだものなのに対し、こちらは乾燥させず、フレッシュな風味とみずみずしい食感を楽しめる。「あんず」「うめ」「さんぼうかん」「ぶどう」「もも」「りんご」の6種入り(箱詰)。



みすゞ館本舗 飯島商店

長野県上田市中央1-1-21
 0268-75-7620
<https://misuzuame.com/>



1. 先代当主の時計コレクションが並ぶ。
2. 待合スペースの背の高い窓からはたっぷり日光が店内に入る。
3. エントランスではスタッフがお客様をお丁寧に丁寧にお見送りするシーンが見られる。
4. 「みすゞ館」のキャラクターとして60年以上親しまれている「みすゞちゃん」。

高島屋和菓子バイヤー 畑 主税さんからのひとこと

季節の「みすゞ館」は必ずチェックします。生ゼリーは各種購入して、待合スペースに座らせてもらって建物を眺めるのが好き! あの雰囲気は、ほかでは味わえません!



AKEYA
一宮市小信中島東轆平10番地
PHONE 0586-62-5141

懐かしさがあふれる
郷土菓子をづくり続けて

住宅街にひっそり佇む和菓子屋が ひっきりなしの来客で 賑わう理由とは

愛知県一宮市の中心地から車で走ること約15分、幹線道路から一本はずれた通りの住宅街に、和菓子店・明やはある。この場所を目掛けて来るお客さまは、店の前の駐車場に車を止めると店頭でサッと商品を選び、店主と挨拶を交わして去っていく。そんなシーンが何度も繰り返され、ひっきりなしの来客で賑わっている。夕方になれば、子どもたちが自転車に乗ってやってくる。おこづかいを握りしめて、好きな和菓子をひとつだけ選び、買って帰る姿も見られた。立地が良いとは決して言えないこの場所に、わざわざ立ち寄りたくなるのには、どんな魅力があるのだろうか。

明やの朝は早い。毎朝5時ごろから、伊藤一雄さん夫婦と息子の基見さん夫婦、そして職人が加わって、一斉に朝生菓子を作り始める。開店時間である9時には店頭で和菓子がずらりと並ぶ。鬼まんじゅう、ういろなど、愛知県の伝統食だったりソウルフードに近いお菓子だったりほとんどだ。それらが毎朝丁寧に手作りされていることを地元の人にはよく知っているのである。

そう、明やの魅力を一言で表現するとしたら、“懐かしさ”ではないだろうか。おばあちゃんが作ってくれた味、お母さんと一緒に手作りした思い出、兄弟姉妹と分け合ってたあの味。故郷を持つ人も持たない人も、心の中に思い描く故郷のイメージがあるように、誰もが懐かしい和菓子の記憶を持っているに違いない。明やのお菓子は、そんな郷愁を思い起こさせる味わいなのである。

あけ 明や

愛知県一宮市小信中島東轆平10
0586-62-5141
<https://akeya-ichinomiya.com>



1. 外から見られるわらび餅コーナーは、職人にとって舞台のようなもの！ 2. 枝豆あんのきれいな緑色が見られるのは夏だけ。 3. 毎朝5時ごろからお菓子づくりは始まる。 4. ういろBarのコーナー。季節商品は要チェック！



わらび餅

販売時期：通年 取り寄せ：可（電話のみ）

オーダーを受けてから切り出して、きな粉を和えて箱詰めされる。黒蜜をわらび粉に混ぜて練り上げてあり、煎りが深く香ばしさが特徴の甘さ控えめのきな粉がまぶされる。



枝豆ぶんたこ

販売時期：5月中旬～8月中旬
取り寄せ：不可

白あんに枝豆あんを合わせたものが、小麦粉の生地に包まれて蒸し上げられており、お菓子とパンの間のような、素朴で腹持ちの良いまんじゅう。

*朝生菓子：作った日に食べることを前提として作られるお菓子。当日を賞味期限として、毎朝作ることからその名前になったとされている。

高島屋和菓子バイヤー 畑 主税さんからのひとこと
鬼まんじゅうをはじめ、愛知の定番和菓子がずらりと並んでいる様子に気分が高揚しちゃいますね。季節のういろBar、特に夏のレモンがお気に入りです。

江戸時代から現代まで
変わらずに
ひとつひとつ丁寧に



リズムカルな音とともに
銘菓がつくられてゆく

伊勢の名勝地である二見浦。縁起の良いスポットである夫婦岩を望める道沿いに御福餅本家がある。かつて江戸のころには旅人でにぎわった街道でもあり、旅籠や茶店が並んでいたという。御福餅本家も商いをしていた家のひとつ。創業者である小橋長右衛門氏があん餅を旅人にお福分けしたことが和菓子屋としての始まりだと伝えられている。

江戸から明治となって文明開化を迎え、鉄道が通ってインフラが整備されるようになり、伊勢参りをする人の数も圧倒的に増えた。大正・昭和と激動の時代を過ごし、平成・令和には個人の旅行者が多くなり、世界中から人が訪れるように。こうして時代は移り変わってきたが、御福餅本家には創業以来285年余り、ずっと変わらない価値観がある。それは、スピードや生産量を求めずに、おいしさを徹底して求めたことである。

それを裏付けるように、今も日々、職人たちがひとつひとつ手詰めで丁寧に御福餅を作り続けている。職人は餅を一口大に切る“しんきり”という技術を最初に習得し、それからその餅にあんをつける“あんつけ”を覚えていくのだそう。しんきり・あんつけは、手仕事の音がリズムカルに刻まれて、躍動感のある舞台のようにも見えてくるから不思議だ。こうして丁寧に手仕事を大切にす一方、物流ルートに対応できるシステムを整えたことで、全国にお福餅のファンを増やした。昔ながらの技術を大切にしながらも、近代化させることで、お福餅のおいしさを届けられるのである。

御福餅本家

三重県伊勢市二見町茶屋197-2
0596-43-3500
<https://ofukumochi.com/>



1. 北海道産小豆「きたるまん」を炊くことが、お菓子づくりのすべての始まり。2. “あんつけ”をして、トンと叩いて指の形をつける。3. 商品名が会社名。伊勢・二見浦を代表する銘菓としての誇りが、このパッケージに詰まっている。



お福餅

販売時期：通年 取り寄せ：可（WEBのみ）
北海道産小豆の「きたるまん」と北海道産もち米の「はくちょうもち」を使用。歯切れが良い餅と、なめらかなこしあんとの相性は抜群。



お福アイスマック

販売時期：通年 取り寄せ：可（WEBのみ）
こしあんをたっぷり使った、クリーミーであっさりした甘さのアイスクャンディ。発売から74年余り、懐かしくもやさしい味わいは今も大人気。



高島屋和菓子バイヤー 畑 主税さんからのひとこと

この店では、丁寧に和菓子づくりをされている様子を拝見できて、まるで原点に返ったような気持ちになります。



川根町の
風景が詰まった
愛らしい小さな茶筒

お茶羊羹

販売時期：通年 取り寄せ：可 (WEBまたは電話)
封を開けると、お茶の良い香りがふわっと漂う。
2〜3口で食べ切れるミニサイズが3個入り。
パッケージの可愛らしさも手土産におすすめ。

お茶のお菓子で
いっぱいの店内は
地元愛に満ち満ちている

「川根茶」というお茶のブランド名を聞いたことがあるだろうか。お茶の愛好者ならすぐに、艶やかな黄緑色で香り高い上品な味わいのお茶を思い浮かべることだろう。お茶の産地として有名な静岡県では、一般的に深蒸し製法で生産されることがほとんど。深蒸し製法のお茶は淹れると真緑色になる。しかし、標高が高く雨がよく降る川根地区では、水分が多く、やわらかい繊細な茶葉となるため、蒸しすぎず熱すぎない製法でお茶を作ってきた。川根茶は、淹れると黄緑色になり、ひと目でわかる。

三浦製菓は、川根町のおよそ真ん中に位置する和菓子店。幅広い商品ラインナップの中でお茶を使ったお菓子が多く、茶筒のパッケージに詰められた「お茶羊羹」は、特に有名である。その他、お茶あんのどらみや洋菓子など、さまざまな商品にお茶が用いられている。そして、そのお茶はもちろん地元である川根町で栽培された茶葉だ。

川根地区の周辺では、明治のころから茶葉の粉末を使った和菓子づくりが盛んになっていた。傷みにくく日持ちのする商品にできないか、と三浦製菓の先代と現社長が試行錯誤して、茶筒の形のパッケージに充填することを思いつき、開発に勤しんだ。無事に商品化に成功してからは、静岡を代表する土産品として大ヒットとなる。充填式の羊羹は日持ちがするということもあり、全国に出荷されている。一年を通じて取り寄せを楽しんでいる人も多いだろう。川根町で誕生した「お茶羊羹」は、川根町の緑色の清々しい風景がそのまま詰められて、全国に運ばれているのである。



急須もなか

販売時期：通年 取り寄せ：可 (WEBまたは電話)
お茶愛を感じる急須のフォルムが愛らしい。サクサク最中に、こだわりのあんがたっぷり詰められている。小倉あん、お茶あん、川根温泉の塩・白あんの3種類がある。

三浦製菓

静岡県島田市川根町家山717-5
0547-53-2073
<https://chayoukan.com/>



1, 2. 川根地区では、山と山の間茶畑が広がっている。
3. 茶葉と白あんと混ぜた「素」を白あんと合わせるとお茶羊羹のタネとなる。 4. 温かいお茶羊羹のタネをパッケージに充填して蓋をし、常温に冷ましています。 5. 小さな茶筒のパッケージに、正確に定量のお茶羊羹が詰められています。

高島屋和菓子バイヤー 畑 主税さんからのひとこと

お茶羊羹が有名ですが、いろいろな「お茶のお菓子」が並ぶお店です。和菓子はもちろん、いわゆる土産菓子から洋菓子、普段のおやつまで幅広く揃っています。

岐阜の魅力
 を伝えたい！
 若夫婦が挑む
 菓子づくり



和菓子屋として出来ることを一から始める

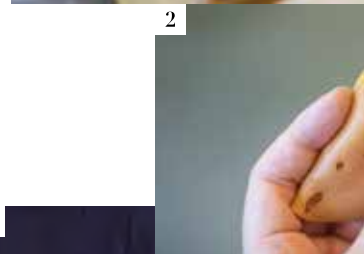
岐阜市の和菓子屋のほとんどが、鶺鴒の鮎の形を模したお菓子を作っていることはよく知られている。しかし、お店ごとに顔つきが違うということや生地と求肥のバランスにそれぞれの店の個性が出ているということは、意外に知られていない。亀甲屋本舗の看板商品は、「うかい鮎」という商品名の鮎菓子。生地は薄く、求肥はほどよいサイズ感で、そのバランスが申し分ないのである。一枚ずつ手焼きしている皮生地の焼き具合と薄さゆえの軽やかな食感が特徴的だ。

亀甲屋本舗3代目の若旦那・寺澤隆浩さんは「和菓子屋は地道な仕事だと思いますが、鮎菓子という岐阜の名物づくりを代々担っていることを誇りに思います。ブラッシュアップを重ねて、岐阜の魅力を発信する一助になりたい」と語る。妻の梨沙さんは、結婚前に岐阜のまちづくりに関わる仕事をしており、隆浩さんと知り合った。「亀甲屋は積極的に商品やお店のことをアピールしてこなかったけど、昔から変わらないものを作り続けていて、岐阜らしさがいっぱいあり、とても魅力的だと思ったんです。これをもっと若い世代に知って欲しいと思って！」と当時の想いを話してくれた。

梨沙さんの経験も活かしながら、今は若夫婦が中心となって、お店づくりから商品開発、そしてお菓子を通して、岐阜らしさ、岐阜の良さを伝えたいと取り組んでいる。「今までの歴史にあぐらをかくことなく、これからの未来に向かって、出来ることをひとつずつ、足もとを固めるところから始めていきたい」と清々しく宣言する。

亀甲屋本舗

岐阜県岐阜市矢島町1-68-1
 058-265-1234
<https://www.instagram.com/kikkoyahonpo/>



1. 艶やかに焼き上がった生地に焼印を押していく。2. やわらかい求肥とカステラ生地のベストマッチを味わいたい！ 3. 店づくり、菓子づくりに日々奮闘中の寺澤さん夫妻。4. 「子どもたちにも岐阜の和菓子の魅力を感じて欲しい」と寺澤さん。

うかい鮎

販売時期：通年 取り寄せ：可（電話またはInstagramのDM）
 カステラ生地に分厚い求肥が挟まった鮎の形をしたお菓子。岐阜っ子にとっては、身近でありながら大切な存在。亀甲屋のものはスッキリした顔つきの焼印が押されている。



ちょうちんもなか

販売時期：通年 取り寄せ：可（電話またはInstagramのDM）
 岐阜和傘や岐阜うちわなど同様に岐阜の工芸品として名高い岐阜提灯を模したお菓子。提灯型の最中につぶあんがぎゅっと詰まっっていて、ボリュームもたっぷり。



高島屋和菓子バイヤー 畑 主税さんからのひとこと

「うかい鮎」のぼってりした求肥と、薄くて軽やかな皮生地のバランスはぜひ味わって欲しいですね。顔つきもかわいらしい！私はいつも数個は食べてしまいます(笑)。

高島屋和菓子バイヤー 畑 主税 さん

和菓子の“奥行き”を知って感じて味わって

「交流 Style」の『中部和菓子図鑑』を監修しているのは、高島屋全店の和菓子バイヤーである畑 主税さん。和菓子ファンからカリスマと呼ばれ、著作やSNS が大人気。今回は、畑さんが惹かれてやまない和菓子の魅力を存分に語っていただいた。



和菓子屋は地域の観光案内所

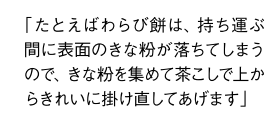
和菓子の魅力を語る時によく使うのは、“奥行き”という言葉です。その要素の1つ目として、「季節の表現」が挙げられます。春夏秋冬や12カ月だけではなく、たった1日のピンポイントでしか顔を出さないお菓子もあるほど、和菓子には仔細な季節があります。2つ目は「地域性の表現」。その土地の歴史、文化、伝統行事、祭り、風習などが見事に表されています。そして3つ目に、「人の手によって生み出された技を味わう」ということ。特に上生菓子における表現力は、食べる芸術とも言われます。季節・地域・職人技、この3つの要素が複雑に何層にも重なり合うことによって、奥行きが生まれるのです。私たちはその奥行きに魅了され、目で美しさを愛でて、菓銘を聞いて想像し、香りと味を楽しみ、職人技に感嘆します。中部5県のどの地方にも和菓子屋さんにはあって、この楽しみを実感できるのですから、それだけでも幸せなのではないか、と思うのです。

はじめての町を訪れたとしましょう。町のことを知りたかったら、和菓子屋さんに行くことをぜひおすすめしたいです。なぜかという、和菓子屋さんには、その町の歴史や風土、武将や城、観光スポットなどが商品になって売られているので、そのお菓子の由来を聞けば、それが観光情

報になるからです。まさに生きた情報を教えてくれるアンテナショップのようなもの。ですから、お店では端から端まで商品をしっかり見ます。他のエリアで見たことがない物があったり、その土地の産物を使った商品を見つけたりすると、ウキウキして質問します。和菓子とは、季節を感じ、地域を知り、職人技に出逢うこと。今日も明日も和菓子を求めて、私は旅に出ます！



「ブログやSNSの紹介用に撮影するため、お箸や茶こし、スプーンや黒文字など、撮影キットを持ち歩いています」



「たとえばわらび餅は、持ち運ぶ間に表面のきな粉が落ちてしまうので、きな粉を集めて茶こしで上からきれいに掛け直してあげます」



「お菓子が映えるように白色ないし黒色のお皿に置き、撮影します」

はたちから 畑 主税

1980年バレンタイン生まれ。2009年に高島屋全店の和菓子バイヤーとなる。和菓子を楽しむ人のために全国を行脚し、和菓子の魅力を伝え続けている。今までに1,000軒以上の和菓子店を巡り、10,000種以上の和菓子を食べてきた。著作に「ニッポン全国 和菓子の食べある記」(誠文堂新光社)がある。 <http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/>

畑さんへのインタビューは、WEB「交流 Style」にてさらに濃い内容のロングバージョンを公開しています。ぜひご覧ください。



中部和菓子図鑑

彩

「交流 Style Magazine」の前身「交流」で連載していた「御菓子の歳時記」では、約5年にわたり季節ごとの中部の和菓子をイラストでご紹介してきました。これまで掲載してきたお菓子を厳選し、新コーナー「中部和菓子図鑑」で登場した新たなお菓子も加えて一同に集めました。彩り鮮やかな中部の和菓子の数々をご堪能ください。

*掲載されている店舗・菓子等の情報は、2023年6月時点のものです。その後の変更もございますのでご注意ください。詳細は直接店舗にお問い合わせください。

尾張徳川家の茶の湯文化が色濃く残る名古屋を中心に、上生菓子のポテンシャルは日本でも有数と言われる。尾張と三河それぞれの地域色あふれる素朴な和菓子にも注目したい。



松華堂 滝津瀬

販売時期：夏季
取り寄せ：不可

涼感ある葛生地と緑色に染めたあんこで水流にゆれる藻草を表現。葛の質感がまさに滝の急流を想起させる。

半田市御幸町 103
TEL / 0569-21-0046
<http://handa-shokado.co.jp/>



御菓子所 小松家 夏祭

販売時期：夏季
取り寄せ：不可

なめらかな仕上がりの錦玉製。水流によってぼやけて見える池の雰囲気表現している。

碧南市中松町 2-25
TEL / 0566-41-2221
<http://www.katch.ne.jp/~komatuya/>



両口屋是清 荒磯

販売時期：夏季(要・問い合わせ)
取り寄せ：不可

褐色の葛生地の風合いと独特の鋭角さは紙紋りで、荒波を受ける磯の岩肌を思わせる意匠が見事。夏季のみ販売。

名古屋市中区丸の内 3-22-6
TEL / 052-962-7011
<https://ryoguchiya-korekiyo.co.jp/>



京菓子司 松屋長春 秋のおとずれ

販売時期：9月中旬(要・事前電話確認)
取り寄せ：不可

軽養生地で丹波大納言のつぶあんを包んでいる。黄・紅・緑の染め分けによって秋の山景色を表現。

稲沢市小沢 3-13-21
TEL / 0587-32-0253
<https://www.matsuya-choushun.jp/>



亀屋芳広 月見団子

販売時期：十五夜の当日と前2日の合計3日間のみ
取り寄せ：不可

同店の月見の季節限定のお菓子で、団子の風味と弾力が魅力。しずく型の月見団子は東海地方独特の形状だ。

名古屋市熱田区伝馬 1-4-7
TEL / 052-682-0025
<https://www.kameya-yoshihiro.co.jp/>



まんねんどう 菊餅

販売時期：9月上旬～中旬
取り寄せ：可(電話またはFAX)

道明寺の餅にこしあんが包まれており、菊の葉の香りがほんのりと移った儂げな存在感が秋らしいお菓子。

名古屋市千種区山門町 2-34
TEL / 052-753-3311
<https://www.nagoya-mannendo.co.jp/>

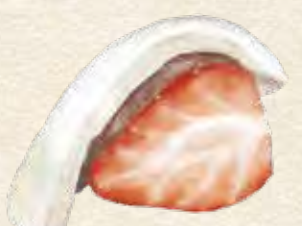


京菓子司 亀広良 和菓子屋のシュトーレン

販売時期：11月～12月25日
取り寄せ：可(WEB/電話/FAX)

国産の小麦粉を使用し、大納言小豆と甘露煮の利平栗がゴロンとした存在感。具だくさんのシュトーレン。

名古屋市西区上名古屋 1-9-26
TEL / 052-531-3494
<https://www.kamehiroyoshi.com/>



尾張菓子 きた川 いちご羽二重

販売時期：11月上旬～5月下旬、6月下旬～7月下旬
取り寄せ：不可

ふわふわの餅生地にイチゴとさらりとしたこしあんが包まれて、イチゴの甘酸っぱい香りに満たされるお菓子。

名古屋市北区大杉 3-14-7
TEL / 052-911-3710
<https://www.owarigashi-kitagawa.jp/>



御菓子処 わたなべ 胡蝶

販売時期：3月中
取り寄せ：可【冷凍便】(電話のみ)

練り切りを台にして、ピンク色の蝶が軽やかに飛び立っていく様をヘラで作ったラインで表現した逸品。

清須市春日砂賀東 23
TEL / 052-409-4120



ばいかどう 梅花堂 鬼まんじゅう

販売時期：通年
取り寄せ：不可

名古屋のソウルフードでもあり、幅広い層に愛されるおやつ・鬼まんじゅう。こもり山形なのが梅花堂の特徴だ。

名古屋市千種区末盛通 1-6-2
TEL / 052-751-8025



きよめ餅総本家 藤団子

販売時期：通年(店頭販売は毎月15日のみ)
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

熱田の名物として知られる伝統菓子。麻の紐に結ばれた鮮やかな5つの輪のお菓子は、手土産にも喜ばれる。

名古屋市熱田区神宮 3-7-21
TEL / 052-681-6161
<http://www.kiyome.net/>



山田餅なるみ なるみくるみ餅 黒糖

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話のみ)

蒸したばかりの黒糖入りの餅生地にくるみを加えて練り上げたお菓子。ふわふわの餅生地とくるみの食感をご堪能あれ。

名古屋市緑区鳴海町字花井町 14-1
TEL / 052-622-3081
<http://yamadamochi-narumi.com/>

清流が流れる西部では水にまつわる和菓子が、栗の一大産地である東部は栗菓子、飛騨には駄菓子文化が根付いている。各地域の特徴を味わってみたい。



すや 栗蒸羊羹

販売時期：9月1日～原料がなくなり次第終了
取り寄せ：可(WEB/電話/FAX)

つぶらな栗の歯ざわりと素朴な風味をそのままに生かした蒸し羊羹。甘さ控えめで、より栗の味を感じられる。

中津川市新町 2-40
TEL / 0120-020-780
<https://www.suya-honke.co.jp/>



御菓子司 玉井屋本舗 うさぎ

販売時期：秋季
取り寄せ：不可

白いうさぎには黄身あんが、ピンクはこしあんと栗が入っている。季節商品のため、事前に問い合わせを。

岐阜市湊町 42
TEL / 0120-601-276
<https://tamaiya-honpo.co/>



田中屋せんべい総本家 宝露せんべい

販売時期：11月中旬～年明け(予定数完売で終了)
取り寄せ：可(WEBのみ)

バター・小麦粉・卵・砂糖に麴味噌を加えた生地は、気泡が入っておりふんわり。吉祥文様の宝尽くしは迎春にぴったり。

大垣市本町 2-16
TEL / 0584-78-3583
<https://tanakaya-senbei.jp/>



金蝶園総本家 いちご餅

販売時期：11月下旬～5月中旬
取り寄せ：可(電話のみ)*

イチゴの酸味と食感、白あんの甘み、そして雪平餅のやわらかさが絶妙なバランスの絶品餅。

大垣市高屋町 1-17
TEL / 0584-75-3300
<http://www.kinchouen.co.jp/>
*取り寄せの場合、発送の翌日が消費期限となるため、確実に受け取り可能な場合に限り発送。ただし、到着まで2日以上要する場合は対応不可。



まきば や ぶんりんどう 巻葉屋 分隣堂 季節の落雁

販売時期：通年(「雪だるま」「鬼」は冬季のみ)
取り寄せ：可(電話またはFAX)

和三盆糖だけで作った美しい干菓子。季節ごとに意匠が変わり、冬は「雪だるま」や節分の季節限定の「鬼」が人気。

高山市下二之町 70
TEL / 0577-32-1844
<https://bunrin-do.jp/>



柏屋つちや Kasane

販売時期：通年(季節ごとに味が変わる)
取り寄せ：可(WEBのみ)

琥珀糖でできた団子状の菓子。季節により味(色)が変わり、こちらは夏の3色ライチ(青)・レモン(白)・グレープフルーツ(黄)。

大垣市美和町 1766
TEL / 070-2182-9370
<https://kashiwa2020.theshop.jp/>



とらや老舗 草饅頭

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話またはFAX)

しっとりして弾力のある生地につぶあんがたっぷり。濃厚なよもぎの香りが突き抜ける感覚がたまらない。

高山市上二之町 75
TEL / 0577-32-0050



ツバメヤ 大地のどらやき

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

石臼挽き小麦全粒粉、平飼い有精卵、粗糖などのこだわり素材で作られた生地は力強く優しい味わいだ。

岐阜市神田町 4-13
TEL / 058-265-1278
<https://tsubame-ya.jp/>



長崎屋本店 本家味噌松風

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話のみ)

まるやかな甘味と優しい食感が特徴。麴味噌を使った独特の製法で250年以上にわたりつくられている。

岐阜市中竹屋町 38
TEL / 058-263-1463
<https://gifu-nagasakiya.com/>



御菓子司 奈良屋本店 かがり焼鮎

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

長良川の鮎をかたどった焼き菓子。中が空洞で食感が軽やか。水を加えず卵黄の水分だけで焼き上げている。

岐阜市今小町 18
TEL / 058-262-0067
<https://naraya-honten.com/>



前畑点心堂 豆板

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話のみ)

半分に割った落花生を餡で丸い板状に固めたお菓子。落花生を噛むうちに餡がざらりと溶けていく感覚が印象的。

高山市上二之町 16
TEL / 0577-32-1066
<http://maehata.s27.xrea.com/>



りょうこうどう 両香堂本舗 元祖柿羊羹

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

深い甘みの干し柿をさらに3年寝かせてじっくりと渋を抜き、砂糖や寒天、水飴などを加え竹に流し込んだ羊羹。

岐阜市久屋町 20-3
TEL / 058-262-8565
<https://ryokodo.com/>

伊勢に参拝する旅人のために街道沿いに名物餅のお店が軒を並べた歴史が、現代もそのまま受け継がれている。そのDNAを感じる和菓子たちの色とりどりの表情を楽しみたい。



西大黒屋
八壺豆

販売時期：10月～翌年5月 *気候によって変動あり
取り寄せ：可(WEBのみ)

多度の名物菓子。炒り大豆を芯にして蜜をかけ、きな粉をまどわせる工程を繰り返した後、表面に砂糖をまぶしている。

桑名市多度町柚井 1799-2
TEL / 0594-48-2313
https://yatsubomame.gens.fun/



花乃舎
紅梅白梅

販売時期：冬季
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

こしあんを白味噌の入った生地で包み、表面に紅白のそぼろをまぶして梅の花を表現。口の中で溶けていく。

桑名市南魚町 88
TEL / 0594-22-1320
https://hananoya.info/



月乃舎
桃の花

販売時期：春季
取り寄せ：不可

可憐な桃の花をイメージさせる生菓子。きんとん製で、芯には備中小豆のつぶあんが包まれている。

員弁郡東員町笹尾東 3-2-3
TEL / 0594-76-5925
https://tsukinoya.jp/



御菓子処 桔梗屋織居
真珠糖

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEB / 電話 / FAX)

三重県ならではの、真珠がモチーフの干菓子。和三盆糖で真珠貝と真ん丸な美しい真珠を見事に表現している。

伊賀市上野東町 2949
TEL / 0595-21-0123
https://www.k-orii.com/



旭家 酒素饅頭製造本舗
酒素饅頭

販売時期：通年
取り寄せ：不可

酒や酒粕を使用せず、米麹を自然発酵させた生地で自家製あんを包んだ饅頭。ほのかな甘酒の香りが漂う。

伊勢市二見町茶屋 107-6
TEL / 0596-43-2226



播田屋
糸印煎餅

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話またはFAX)

サクサクの食感が印象的なひと口サイズの煎餅。小麦粉、砂糖、卵とアクセントに塩を少し加えたシンプルで優しい味。

伊勢市河崎 2-13-5
TEL / 0596-28-2207
https://www.haritaya.jp/



深川屋
お茶の香 関の戸

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

創業約380年、深川屋の銘菓「関の戸」をアレンジ。こしあんと薄い餅生地に和三盆と亀山茶の粉茶をまぶした逸品。

亀山市関町中町 387
TEL / 0595-96-0008
http://www.sekinoto.com/



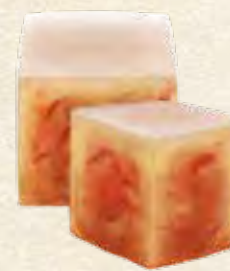
なが餅笹井屋
なが餅

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

つぶあんを餅で包み両面を香ばしく焼き上げている。長い年月、多くの人々に愛された素朴な味わい。

四日市市北町 5-13
TEL / 059-351-8800
https://www.nagamochi.co.jp/

富士山を抱き東海道が通る静岡県では、街道沿いを中心に和菓子が発展し、腹持ちの良いお団子や大福、また地域の産物を使ったお菓子が広く愛されている。



愛宕下羊羹
白あんオレンジ羊羹

販売時期：7～8月の土曜日のみ(販売がない日もあり)
取り寄せ：可(電話またはFAX)

できあがったそのままの羊羹を楽しめる数少ない名店が作る、オレンジの味わいがさわやかな煉羊羹。

掛川市横須賀 1515-1
TEL / 0537-48-2296



竹翁堂
みかん饅頭

販売時期：9月下旬～春先
取り寄せ：不可

中に入っているのは、なんと金柑と白あん。果汁が口に広がって期待を楽しみ、爽やかな味わいに誰もが驚くはず。

静岡市清水区入江 2-1-8
TEL / 054-367-0345

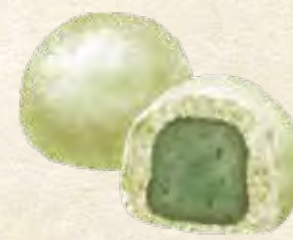


かもかし
名残の桜餅

販売時期：桜の散り始め～4月中旬まで
取り寄せ：不可

桜の花の塩漬けが入った長命寺(関東)タイプの生地に丹波大納言小豆を包み、大葉で巻いた驚きの桜餅。

静岡市清水区中之郷 1-5-33
TEL / 054-388-9536



たまちばいづつ
御用菓子処 田町梅月
茶まんじゅう

販売時期：5月中旬～6月
取り寄せ：可[冷凍便] (WEB / 電話 / FAX)

中の白あんは、緑茶が練り込まれ、細かい茶葉も入っている。静岡県らしい緑茶の風味が特徴の人気商品。

浜松市西区坪井町 4095-1
TEL / 053-447-0181
https://www.tamachi-baigetsu.co.jp/



又一庵
静岡抹茶どら焼き

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEB / 電話 / FAX)

静岡の抹茶を贅沢に練り込み焼き上げた生地に、北海道十勝小豆のつぶあんをサンドしたお茶の風味豊かなどら焼き。

磐田市見付 1767-4
TEL / 0538-33-1600
https://www.mataichian.com/



よしむらの鯛焼
鯛焼

販売時期：通年
取り寄せ：不可

自家製つぶあんの味わいやサクサク食感が最高。2つの焼き型で2匹を同時に焼く独特のスタイルにも注目だ。

島田市本通 4-5-4
TEL / 0547-37-2978



かめや本店
亀まんじゅう

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

アカウミガメの産卵で知られている御前崎市にちなみ、初代が考案。シンプルで誰もがおいしいと思う味わい。

御前崎市池新田 4110-4
TEL / 0537-86-2125
http://kamemanjyu.com/



水月
うわさのどら焼

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話またはFAX)

濃い焼き色でしっとりとした生地に挟まるのは、衝撃的な量のつぶあん。手づくりで丁寧に仕上げられている。

静岡市葵区安東 2-21-1
TEL / 054-246-6708



すえひろ
アイス饅頭

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBのみ)

使用しているあんは、ゆで小豆のようにふっくら。味は、プレーン、抹茶、黒糖、丹波大納言、イチゴがある。

桑名市三ツ矢橋 11
TEL / 0594-23-1466
https://suehiro-hiros.com/



こうばいや
紅梅屋
ゆめみ桜

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

桜の花の形をした干菓子。桜の花びらに塩漬けが生地に練り込まれており、口の中でほんのりと桜の風味を楽しめる。

伊賀市上野東町 2936
TEL / 0595-21-0028
https://www.koubaiya.com/



とみだ かあん せい かどう
富田菓庵 清華堂
窯出しカステラ

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話のみ)

鈴鹿山麓で育った鶏卵と三重県産の小麦粉を使い、同じく三重県で採れた蜂蜜を加えた優しい味わい。

四日市市富田 3-1-7
TEL / 0595-365-2436
https://tomida-seikadou.business.site/



伊勢神宮内宮前 岩戸屋
生姜糖

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

明治時代から親しまれている。材料は生姜と砂糖だけで、カリッとした食感と生姜のピリッとした味わいが印象的。

伊勢市宇治今在家町 58
TEL / 0596-23-3188
https://www.iwatoya.co.jp/



菓子処もちや
振袖餅

販売時期：通年
取り寄せ：不可

細長い餅にあんが包まれている形が振袖に見えたことが名前の由来だそう。掛川宿を訪れた多くの旅人が食べてきた銘菓。

掛川市葛川 228-1
TEL / 0537-22-4833
https://mochiya-s.com/311580/



栗田せんべい本舗
手焼きせんべい

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEB / 電話 / FAX)

創業1897年、6代目の現店主が丁寧に手焼き。醤油にさっと漬けた「いろいろ」や香ばしい「ごま」など種類豊富。

静岡市清水区江尻町 1-10
TEL / 054-366-2610
http://www.kurita-senbei.co.jp/



にしのみ
お団子

販売時期：通年
取り寄せ：不可

みたらし、あんこ系、しょっぱい系など11種類を用意。子どもたちのおやつから大人の手土産にもぜひ。

静岡市葵区車町 6
TEL / 054-252-9389
https://www.facebook.com/24dango/



がんゆどう
花邑

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

地元酒蔵の大吟醸の酒粕を使って蒸し上げた真っ白なカステラ生地に、なめらかなこしあんをサンドしたお菓子。

浜松市東区神立町字袖紫ヶ森 136-10
TEL / 053-545-3232
https://ganyuudou.com/

木の実やフルーツの一大産地であり、北に善光寺、南に松本城など、昔から有名な観光スポットがある長野県では、それぞれの地域色が豊かにお菓子に表れている。



和菓子 豆麩
秋の風

販売時期：秋季
取り寄せ：不可

台風一過の晴れ渡った空のような、秋晴れを思わせる生菓子。稲が穂を垂れて、風に揺れている様子を想像させる。

長野市西町 1042-2
TEL / 026-219-2629
https://www.instagram.com/wagashi_mamekoyomi/



大黒屋製菓舗
ばななぼと

販売時期：11月～3月末
取り寄せ：不可

やわらかいスポンジケーキにバナナとホイップクリームをはさんで巻き上げたボリュームたっぷりのお菓子。

飯山市福寿町 1149
TEL / 0269-62-2402



長野 風月堂
玉だれ杏

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEB/電話/FAX)

甘酸っぱい味味の杏の羊羹を薄くやわらかい求肥で巻いた銘菓。鮮やかな山吹色が透き通る求肥が美しく上品。

長野市大門町 510
TEL / 026-232-2068
https://nagano-fugetsudo.com/



小布施堂
くりは奈

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEB/電話/FAX)

ほっくりとやわらかく、口に入れるとほろほろと溶けて栗の風味が溢れ出てくる。まさに、「生の楽雁」。

上高井郡小布施町 808
TEL / 026-247-2027
https://obusedo.com/



精良軒総本店
諏訪の鳥ぱん

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話のみ)

しっかりと焼き上げた饅頭の生地は薄く、少し塩味の効いたあんこがたっぷり。諏訪の銘菓としての風情がある。

諏訪市小和田 7-5
TEL / 0266-52-1522

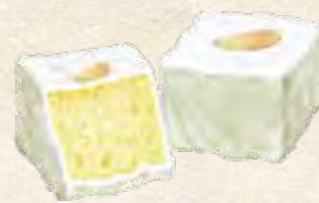


飯田屋館店
あめせんべい

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話のみ)

いわゆる舐める飴ではなく、糸状の飴の中は空洞になっており、口に含んだ瞬間に溶けていく軽い食感が特徴。

松本市大手 2-4-2
TEL / 0263-32-1983
http://www.iidaya.com/



菓舗 小林
あずさ

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEB/電話/FAX)

カステラ生地をホワイトチョコレートでコーティング。和と洋の両方のエッセンスが入った地元で人気のお菓子。

安曇野市豊科 4476
TEL / 0263-72-2245
https://www.azusado.com/



信濃路うさぎや
くるみそば

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

そば粉の生地であんを包み、表面にたっぷりのくるみをまぶしたお菓子。そばの香り、くるみの香ばしさが印象的。

上田市中之条 68-6
TEL / 0268-22-2584
https://www.usagiya-ueda.com/



信州須坂餅菓子処 コモリ餅店
信州須坂藩 一万石®

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEB/電話/FAX)*

地元産の杏ジャムと柑橘風味のバタークリームが、ふわふわカリカリの無添加ブッセに挟まれている。

須崎市北横町 1316-11
TEL / 026-245-0528
https://komorimochiten.com/
*一時的に取り寄せを休止中。要・問い合わせ。



御菓子処 千野
凍豆腐

販売時期：通年
取り寄せ：可(電話のみ)

豆腐を凍らせて乾燥させる「凍豆腐」を模したお菓子。軽やかなメレンゲ菓子で、卵の香りがふんわり漂う。

上田市中央 3-2-18
TEL / 0268-22-1302
https://chino-wagashi.com/



藤田九衛門商店
鯉焼き垂水

販売時期：通年
取り寄せ：可[冷凍便] (WEBのみ)

鯉の形の型で焼いたカステラ生地はふわふわ。中のあんは信州産の花豆を炊いており、まさに唯一無二のお菓子。

長野市東之門町 400-2
TEL / 026-219-2293
https://www.fujitakuemon.com/



杏菓子本舗 利久堂
あんずきんちゃん

販売時期：通年
取り寄せ：可(WEBまたは電話)

杏専門店の人気商品。寒天ゼリーの中に、種を取り除いて食べやすとした信州産の杏がまるごと入っている。

長野市南千歳町 958
TEL / 026-226-0791
https://rikyudo.jp/

交流 Style Information

手軽に情報をキャッチ！
「交流 Style」のSNS



「中部和菓子図鑑」
公式Instagram
@chubu_wagashi_zukan



中部地域注目の
和菓子をご紹介します！

「交流 Style」の人気コーナー「中部和菓子図鑑」の特設アカウント。季節や用途にあわせた、さまざまな和菓子を集めました。手土産のご参考に。

プレゼント情報を
check！



「交流 Style」
公式Instagram
@koryu_chuden



暮らしが豊かになる情報が
盛りだくさん

ホームページと連動し、記事の内容をギュッと凝縮してお届けしています。暮らしに役立つ情報や中部地域の魅力が満載。

🏠 随時、取材にまつわる品物の
📺 プレゼント企画をおこなっています。



更新情報をお届け！



「交流 Style」
公式ツイッター
@koryu_chuden

暮らしに役立つ情報から
読み応えのある記事まで！

交流 Style
ホームページ

koryu.chuden.co.jp/

