

あじわい

お茶香る菓子12選
菓子街道を歩く⑨7「松江」

2024
AUTUMN

No.224

全国銘菓



『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)
耳に響く季節感 柳原尚之 2



お菓子のキーワード (97)
お茶香る菓子12選 4



菓子街道を歩く (97)
松江 彩雲堂 “気軽”な茶の湯の街で百五十年 12



和菓子探検 (11)
和菓子キャラクター 今も昔も人気者 虎屋文庫 16

あじわいNEWS 20

「全国銘菓」とは / 加盟店一覧 22

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

耳に響く季節感

柳原尚之

春は花夏ほととぎす 秋は月冬雪さえて冷しかりけり 道元禪師

曹洞宗の開祖である道元禪師は、移ろう季節も、そして人生もそのままを受け入れて生きていけばよいと説きました。和菓子も和食も、この目に見えない季節の移り変わりをどのように表現するかに古くから心を砕いてきました。

私がまだ小学生の頃、家族旅行で北陸の窯元を訪ねたことがあります。両親が店主と話しながら器を選んでいる間、まだ器に興味のない私が店内をふらふらと見て回っていると、大きな器に目が止まりました。しばらく眺めていると父が近づいてきて、「これは煮物を盛る器で、雲錦模様といって桜と紅葉が描かれているから、春と秋の両方に使うことができるのだよ」と教えてくれました。

その鮮やかな色彩で描かれた器の美しさに見とれたと同時に、和食は季節によつて器を使い分けることを初めて知りました。そして、何よりも「雲錦」という言葉が耳に残ったことを覚えています。後に、雲は桜、錦は紅葉を表していることを知りましたが、日本の文化では、直接的な表現を避け、歴史的事項や和歌などから季節を汲み出し、菓子名や料理名に落とし込むことが多いです。

たとえば和食では、竜田揚げがあります。ご存じの通り、鶏肉を生薑醬油に漬け、片栗粉をまぶして揚げた料理です。醬油色を紅葉の色に見立て、さらに秋の神様である竜田姫の名前に由来しています。和菓子でも同様に、竜田と名のつくものは紅葉をあしらった秋の菓子銘に使われます。ちなみに和菓子の世界では、砂糖につくね芋などを混ぜて捏ね、形を作るか型で抜いた菓子を雲錦と呼びますが、こうした技の名前も風情があります。

現代では、料理名でも直接的なものが増えている印象がありますが、吹き寄せ揚げ、みぞれ椀、時雨煮など、風情のある名前が多く残っているのも事実です。料理名や菓子名から季節を感じ取り、耳で楽しむことも、食の一部であるといえます。言葉を大切にしてきた日本人ならではの、耳から感じる季節感を、これからも大切にしていきたいですね。



illustration 小幡彩貴
菓子 / 「竜田」 鶴屋吉信



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。

秋におすすめしたい お茶香る菓子12選

お茶を使ったSWEETSがブームです。
菓子が引き出すお茶の色・香り・味わい。
お茶香る菓子の逸品の数々をご紹介します。



抹茶くずくり

愛知が誇る西尾産の抹茶と葛を使用したぶるぶる食感の生地に
大粒の栗と北海道産小豆を閉じ込めました。
上品な口当たりと美しい色合いが人気の、缶入りの菓子です。

美濃忠 (愛知県・名古屋市)



太閤松

日本三大松原「虹の松原」の中にある
太閤伝説が残る名松を意匠とした銘菓です。
極上の粒餡に、宇治抹茶を使った落雁粉をまぶしております。
しっとりした口溶けと、端正な姿をお楽しみください。

大原老舗 (佐賀県・唐津市)

蕎麦板 (抹茶)

宇治産の抹茶を使い、薄く伸ばした生地を短冊状にし、
かりっと香ばしく焼き上げました。

菓子屋と蕎麦屋の顔を持つ、当店ならではの菓子です。

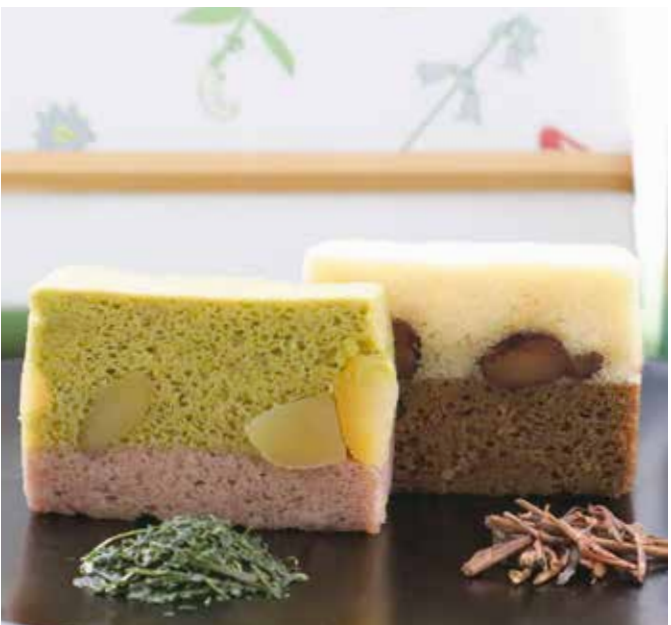
本家 尾張屋 (京都市・中京区)





京の茶だんご

宇治の抹茶をふんだんに使った
こだわりの名物団子です。
あっさりした甘みと杵搗き仕上げならではのモチモチ感が
抹茶の爽やかな苦みと香りを引き立てています。
豆政（京都市・中京区）



かおり（煎茶・ほうじ茶）

世界農業遺産に認定された静岡の掛川茶を使った浮島です。
しっとり、滑らかな食感が自慢です。
香り高い「煎茶」には栗を、
香ばしい「ほうじ茶」には小豆を散りばめました。
菓子舗 問瀬（静岡県・熱海市）

アールグレイ琥珀こはく
アールグレイ紅茶の香り高い味わいが楽しめる琥珀糖です。
外側は薄い氷のようにシャリシャリ、
中は寒天のプルッとした食感。
噛んだ時の心地よい音とともに、お楽しみください。
三友堂（香川県・高松市）



一六タルト 宇治抹茶

京都で百年以上続く「森半」の宇治抹茶を
生地にも餡にも贅沢に使用した一六タルトです。
風味豊かに仕上げた生地で、
抹茶と碾茶を練り込んだ深い味わいの餡を巻きました。
一六本舗（愛媛県・松山市）



お茶の香関の戸

香り高い伊勢茶を石臼で丁寧に挽き、
漉し餡を求肥で包んだ餅菓子に
まぶしました。発売5年で
厚生労働大臣賞をいただいた逸品です。
深川屋陸奥大掾(三重県・亀山市)



初代伝蔵せんべい(抹茶)

さくさく生地に抹茶クリームをはさんだ
風味豊かな焼菓子です。
菓銘は仙台藩御菓子司として菓子作りに
生涯をかけた初代・玉澤伝蔵にちなみました。
九重本舗玉澤(宮城県・仙台)



北條みつろうこ

北条家の家紋「みつろうこ」を意匠にした、
抹茶・ほうじ茶・玄米茶・黒豆茶を使った
4種の落雁と、和三盆の落雁の詰め合わせ。
鎌倉土産に最適な銘菓です。
豊島屋(神奈川県・鎌倉市)



特製陣太鼓抹茶

熊本藩主・細川忠利公への献上茶としても知られる
山鹿市岳間の茶葉を贅沢に使用した「陣太鼓」です。
陣太鼓本来の味わいに濃厚な抹茶が絡み、
甘味の中に芳醇な香りが広がります。
お菓子の香梅(熊本県・熊本市)

やわらか羊羹「ゆるるか」(抹茶)
とろけるようにやわらかく、濃厚な餡の風味を楽しめる羊羹です。
豊かな香りと旨みのある抹茶を使用し、
すっきりとした風味と、羊羹の餡が調和した
深みのある味わいに仕上げました。
とらや(東京都・港区)



茶寮で味わう和スイーツ

白玉屋榮壽「茶寮」奈良

大神神社参拝のあとは、大鳥居越しに御神山を望みながら「名物みむろ」で一服どうぞ。大和路散策のお休み処です。



「名物みむろ」



「ホットケーキ風
どら焼き」

廣榮堂「茶房ひねもす」岡山

四季の生菓子や蜂蜜たっぷりの出来立てどら焼きを、柔らかな光に包まれたオシャレな和空間で。



鶴屋八幡「茶房」大阪



シックな雰囲気茶房で、四季折々の生菓子をお抹茶とともに。生菓子は6種類ほどの中から選べます。



「紅葉きんとん」

玉井屋本舗「茶室」岐阜



「栗きんとん」

本格的な茶室で、季節の生菓子を。床の間の掛け軸や花、中庭から入る光や風もお茶室だからこそ味わえる贅沢です。



赤福「五十鈴茶屋 本店」伊勢

伊勢の商家を復元した重厚な店内で、「赤福餅」や季節の和洋菓子を。窓の外に広がる五十鈴川や朝熊山が彩りを添えます。



「賢島の夕映え」

桜井甘精堂「北斎亭」小布施

栗の里・小布施で、栗を使った絶品の甘味を！定番の「栗ようかん・栗かの子と抹茶のセット」、冬は「栗あんしるこ」も評判です。



「栗あんしるこ」

柏屋「朝茶会」が500回を超えました。

柏屋（郡山市）の「朝茶会」は、無料で「薄皮饅頭」と季節のお菓子を楽しめる場。1月を除く毎月1日の朝6時～8時、本店2階で催され、今年4月で500回を迎えました。

参加条件は、元気に挨拶をすること、だけ。通学・通勤途中の子どもから社会人、ご夫婦、友人連れの年配の方々まで老若男女が「おはようございます」と入ってきて、隣り合わせた人とおしゃべりを楽しみ、「行ってきます」とそれぞれに出掛けていきます。

出張やご旅行の方も“奇跡”のような会話の場へ、ぜひどうぞ！



1974年から続く柏屋の「朝茶会」



「平治くんアイス」

平治煎餅本店「茶房」津

茶房ならではのメニューが評判。平治煎餅をかぶった人気の「平治くんアイス」や「生どら焼き」、季節限定のスイーツも！



彩雲堂

気軽な茶の湯の街で百五十年



水の都、お茶の街

島根県松江市。山陰第一の都市は、地域の北側に日本海、中央に宍道湖と中海という汽水湖を抱いている。

市街地は二つの湖をつなぐ大橋川によって南北に大きく二分され、北側エリアに堀川に囲まれた国宝の松江城。天守に登れば、眼下に宍道湖と松江の街が広がる。松江が

「水の都」と称されるのは、まさに海、湖、川、堀と、さまざまな水と共にあるからだ。松江の街を象徴する風景が、もう一つある。家々で点てられているお茶だ。

茶の湯と言うと堅苦しいと敬遠する人も少なくないが、松江のそれは茶碗に抹茶を入れ、お湯を注いで茶筌でシヤカシヤカ。番茶やコーヒーより、よほど簡単だ。朝に夕に点て、お気に入りの和菓子を添える。来客にも、同じ作法で気軽に振る舞う。

お茶と和菓子が身近にある人々の暮らしは、江戸後期の大名茶人、松江藩松平家第七代藩主松平治郷・不昧公に市井の人々が憧れて生まれたもの。気軽なお茶は、和菓子も気軽なものになっている。

松江を代表する銘菓「若草」で知られる彩雲堂の6代目、山口周平さんを訪ねて、お話を伺った。

「彩雲堂」代々

創業150年を迎えられたそうですね。

山口「明治7年(1874)に初代・山口善右衛門が松江の親戚に菓子作りを習い、飴屋を開いたのが始まりです。出雲の人で、寺子屋と麴屋を営む家の長男として生まれたと伝え聞いています」

——彩雲堂という店名も、初代の命名ですか？

「はい。彩雲とは虹色に輝く雲のことですが、李白の詩の中に吉兆として出てきます。折に触れて、良い名前にしてくれたなあと感じています。」

そして初代の最大の功績が、代表銘菓の『若草』を私たちに遺してくれたことです。

『若草』は不昧公の茶会記に記されている菓子ですが、時が経ち製法がわからなくなっ

ていたのを、不昧公百年忌を前に初代が苦心を重ねて明治40年代に復活させました」

——その銘菓を、代々が大切にしていたのですね。

「それが山口家、彩雲堂の歴史だと言ってよいと思います。2代目の善之助は戦後、松江駅にできた鉄道弘済会で『若草』を土産菓子として販売すべく、日持ちをよくするなど品質を改良して、売上を伸ばしていました。」

また、私の祖父にあたる3代目の恒雄は、工場を郊外に移して近代的な設備に整える一方、従業員の給与を引き上げるなどして菓子屋の地位向上と会社のレベラアップに心血を注いだ人でした。

そして、父の研二が4代目、母の美紀が5代目とつないで平成30年(2018)に私にバトンが渡されました」



「伯耆坊」。3代目が創った人気の伝統銘菓。



「よもぎ若草」。代表銘菓の「若草」をさらに磨き上げた逸品。2024年9月から販売開始。



「彩雲堂」6代目当主・山口周平さん。1975年生まれ。1女2男の父。趣味は映画鑑賞、ジャンルは問わず。

松江を象徴する風景といえ、夕焼けに染まる宍道湖の情景。朝はンジミ漁の小舟が浮かび、これもまた絶景。



秋の棹菓子「いろどり(紅葉)」。



蜜漬けした大粒の栗を粒餡とこなし餡で包んだ「栗まる」。



彩雲堂
 鳥根県松江市天神町124
 ☎0120(212)727
<https://netshop.saiundo.co.jp>



彩雲堂本店。入口脇に菓子を作る職人が見える窓があり、思わず見入ってしまう。2階には居心地のよい茶寮がある。

気軽な茶の湯を世界に

「最近、タイで茶の湯を楽しんでいただくイベントをしてきました。向かい合わせに座って、お茶を点て、相手に飲んでもらう。それだけなのですが、お茶碗を交換した途端に笑顔が広がる。見知らぬ人同士が仲良くなる。お茶の持つ大きな力を感じて、気軽な松江の茶の湯を世界に広めていかなければと、勝手に使命感に燃えています(笑)」

——社長を継がれたのは何歳の時でしたか？

「43歳でした。のんびりした性格で、集団行動も得意ではないタイプですので、それまでは行政とのお付き合いもありなかつたのですが、その年の不昧公没後二百年祭に向けて一緒に活動するうちに、ご縁が広がり、意識が変わっ

ていきました。社長になると景色が変わって見えるよ、と人から聞いてはいましたが、本当にそのとおりでした」

——社長として、何を大切にされていますか？

「決断の一つひとつを、損得ではなく善悪を基準に考えるようになりました。商売ですから利益は大切ですが、最後は社会にとって善かれと思える方向を選んでいきます。

創業150年を記念して、この春、工場の敷地を開放して工場まつりを催したのですが、そこで本当に多くの方に支えられて今があることを実感しました。そして愛される会社であり続けられるように、時代に合った菓子を提案できる会社にしていこうと決心しました。

のんびり屋なりに、攻めに転じていこうと思っています(丁)



お茶と和菓子と歴史を楽しむ 城下町「松江」散歩

- ◀国宝松江城。全国に12城しかない現存天守の一つ。慶長16年(1611)、堀尾吉晴により築城。
- ◀ぐるっと松江堀川めぐり。松江城の堀川を巡る遊覧船から、城下町をゆったり観光。
- ◀小泉八雲(ラフカディオ・ハーン)が住んでいた武家屋敷。2025年度後期のNHK朝ドラ「ばけけけ」の主人公は、小泉八雲の妻がモデル。



▶明々庵。松江城を借景にした不昧公好みの茶室。併設の座敷でお茶と和菓子が楽しめる。



銘菓「若草」の秘密

——「ずばり「若草」の作り方を教えてください。」

「求肥は、奥出雲の仁多産のもち米を仕入れ、一晩水につけて翌日、石臼で挽いて製粉しています。そこに砂糖を加えて約3時間かけて練り上げ、木枠に流し入れて3日ほど寝かせます。いい硬さに落ち着いたら短冊に切り、蜜をつけ、緑色の砂糖のそぼろをまぶして出来上がりです」

——石臼を使う理由は？

「機械で挽いたように、粒子が均一にならないのがいいんです。城の石垣がいろいろな大きさの石を積むことで屈強なものになっていくように、粒子の大きさがまちまちなことで、ふつくら、しつかりした求肥になります」

——伝統の銘菓らしく、様々

な試みによって菓子が磨かれてきたのですね。

「実は今年の秋から、不昧公の時代と同じように、そぼろに鳥根県産のヨモギを使った『よもぎ若草』の販売を始めました。『若草』より少し深い美しい色合いで、ほんのりヨモギの香りも楽しめます。ヨモギは、地元のお茶屋さんが丁寧に挽いてくれます」

——彩雲堂は職人の技術の高さでも知られています。特別な訓練法があるのですか？

「松江の方々が毎日和菓子を買い、召し上がってくださいるので、一人の職人が生菓子を作る量が他の街よりも圧倒的に多いんです。毎日10個作るのと100個作るのでは全く違います。そのなかで職人皆が競うように仕事をしていいますから、自然と技術が磨かれていくんです」

和菓子キャラクター

虎屋文庫



最中ノあん太八重成
「上戸と下戸見立大合戦」
(1892)より
吉田コレクション

和菓子キャラクターと聞いて真っ先に思い出すのは、顔があんぱんの「アンパンマン」でしょうか。正義の味方、スーパーヒーローがあんぱんとは実にユニーク。同作品にはヨカンマダムやあめぼうや（金太郎飴）ほかも登場しますので、甘いもの好きにはたまりません。菓子を人間に見立てて描くという発想が楽しいですが、意外にもこうした擬人化はすでに江戸時代の黄表紙（漫画）や錦絵にも見られるもの。今回は和菓子キャラクターを追ってみましょう。

ん、作も手がけたと推測されています。アンパンマンの場合、動物や植物なども登場人物に含まれますが、こちらは全員が菓子。干菓子山殿（東山殿、つまり室町幕府の八代将軍足利義政の洒落）の秘蔵の茶碗を金平糖が盗んでしまい、家来の小落雁が恋人松風と共に奔走し、無事取り戻すという物語です（図1）。

一見、人物画のように見えますが、頭の上に菓子がついているのがポイント。設定も凝っていて、たとえば黒い羊羹をのせた人物は、カステラ（カステラ）の羊羹和尚です。禅僧が中国から羊羹をもたらしたという歴史も踏まえており、洒落が効いています。

黄表紙では、野菜・果物・道具といった「物」を顔にして擬人化する場合もあります。菓子では、庶民に人気のどら焼（*）をモデルにした「どらやきまる介」がその一例（図2）。顔に目・鼻がつき、着物に「ど」の字が書かれています。これをアンパンマンの原形？ もしくはドラえもんの先祖？ とびっくりです。

錦絵では、本誌「竹皮」の回（二〇二二年夏号）でも取り上げた「太平喜餅酒多多買」（一八四三〜四六）がよく知られています。江戸の菓子と酒を武将に見立て、両者が争う場面を描いたもので、ここでは腹太餅と大福をご紹介します（図3）。



菊形の落雁

友情出演！



羊羹和尚



松風



梅形の落雁

図1 (左より) 落雁・小落雁・松風
『名代干菓子山殿』(1778)より 国立国会図書館蔵
盗まれた茶碗を取り戻し、小落雁と松風は夫婦になり、父親の落雁は隠居となる。



図3 「八文太郎腹太」(腹太餅)と「やき立九郎大福」(大福)
歌川広重「太平喜餅酒多多買」(1843〜46)より
虎屋文庫蔵



図2 どらやきまる介
『風流上下の番附』(1776)より
東京都立中央図書館特別文庫室蔵

杵を振り上げている腹太餅は一つ目小僧を連想させるかもしれませんが、実は亀の焼印が押されています。武器の杵、胴の重箱、腰の菓子袋はご愛敬でしょう。隣の大福には「寿」の字が見え、劣勢とはいえ、おめでたい「顔」が笑いを誘います。

こうした餅酒の合戦図はその後も複数作られ、「上戸と下戸見立大合戦」は明治二十五年（一八九二）の作（図4）。鹿子餅や羊羹など、広重の作品に共通する菓子がある一方、松葉焼饅頭、すあま、四角い金つばといった、近代におなじみの菓子も描かれています。ただ図3同様、どれもものつぺらぼうなので目鼻をつけたくなりますね。

時代は飛んで、昭和二十四年（一九四九）には少女向け雑誌に漫画『あんみつ姫』の連載が開始されます（図5）。お茶目な「あんみつ姫」を主人公に、カステラ婦人や茶坊主まんじゅうほか、和菓子名のキャラクターが勢ぞろい。話題を集め、映画やテレビドラマにもなりました。

そして現在も和菓子キャラクターは、佐賀

県小城市の「ようかん右衛門」（図6）のようにご当地キャラの一員として、あるいは商品のマスコットとしてなど、幅広く活躍しています。

令和七年（二〇二五）、北海道旭川市で開催される「全国菓子大博覧会」の公式キャラクターは「シマエ大福」（図7）。北海道のみ生息する野鳥シマエナガにそっくりな愛らしい豆大福の妖精です。和菓子キャラクターは人々を笑顔にしてくれる存在。応援して、菓子博を盛り上げたいですね。

中山圭子（虎屋文庫 主席研究員）

* 当時は小麦粉生地で餡を包み、焼いたものと考えられる。

参考

「黄表紙 江戸おもしろお菓子展—干菓子でいこう」小冊子（二〇〇〇年）
「—錦絵 太平喜餅酒多多買—お菓子とお酒の大合戦」展 小冊子（二〇〇二年）
『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）

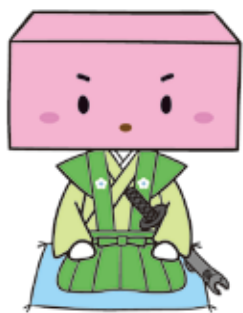
いずれも虎屋発行



図4 歌川春暁「上戸と下戸見立大合戦」(1892) 吉田コレクション



図5『あんみつ姫』
二見書房・サラ文庫版（1976）
の表紙



小商144号
図6 ようかん右衛門
佐賀県小城市
公式キャラクター
刀は黒文字！



図7 シマエ大福
北海道「全国菓子大博覧会」
公式キャラクター

虎屋文庫のご紹介

昭和48年（1973）に創設された、株式会社虎屋の資料室。虎屋歴代の古文書や古器物を収蔵するほか、和菓子に関する資料収集、調査研究を行い、機関誌『和菓子』の発行や展示の開催を通して、和菓子情報を発信しています。資料の閲覧機能はありませんが、お客様からのご質問にはできるだけお応えしています。HPで歴史上の人物と和菓子のコラムを連載中。

【お問い合わせ】
TEL：03-3408-2402
FAX：03-3408-4561
MAIL：bunko@toraya-group.co.jp
https://www.toraya-group.co.jp/corporate/bunko/



杉形まんぢう太
(松葉焼饅頭)



すあまノ十郎へり取
(すあま)



かすていら玉子太
(カステラ)



うす皮金つば
(金つば)

EXHIBITION とらや

赤坂

第82回 虎屋文庫資料展
包む・彩る・伝える
「虎屋のパッケージ」展

羊羹の竹皮包みは江戸時代から。モダンなデザインのカップ最中の箱は大正生まれで、虎を描いた手提げ袋は昭和の高度経済成長期に考案されました。色や形の工夫によって菓子の魅力を伝えてきた、虎屋のパッケージの数々をご紹介します。

ゴルフ最中
(1926～31年頃)輸出用として
販売された缶詰羊羹

虎屋 赤坂ギャラリー (とらや 赤坂店 地下1階)

■10月1日～11月24日 10時～17時(入場無料)
各月6日休 ☎ 03(3408)2402
<https://www.toraya-group.co.jp>

BOOK

『砂糖人形とその土型』溝口政子著
「砂糖人形」は砂糖で型取りをした自立する人形で、金花糖とも呼ばれているのが空洞の菓子です。新潟県の分水町(現・燕市)にあった老舗菓子店「横田屋」で2021年まで製造されていた砂糖人形と、その土型を紹介しています。



■版型/A5・82ページ
■紙版/1,980円
■電子書籍/880円
【ご購入・お問合せ先】
溝口政子ホームページ
<https://massako-mizoguti.wixsite.com/ble-riz>
amazon 販売サイト
(電子書籍のkindle版もあり)

MUSEUM 村岡総本舗

佐賀

「村岡総本舗 羊羹資料館」開館40周年
羊羹の歴史や製法を学び、伝統製法の羊羹が味わえる、和菓子党垂涎の「村岡総本舗 羊羹資料館」が開館40周年を迎えました。1941年築の砂糖蔵を改装した建物は国の有形登録文化財。12月に「羊羹のおいしさ講座」を開催予定。

「小城羊羹・
特製切り羊羹」

村岡総本舗 羊羹資料館

■佐賀県小城市小城町861
村岡総本舗本店隣接
■9時～17時(入館無料)
☎ 0952(37)3173
<http://www.m-youkansiryokan.jp>



SHOP 一六本舗

松山

食べ歩きスイーツで道後散歩

道後本館前店がリニューアル。工房を新設し、「一六タルトの天ぶら」や「SHIRASAGIパフェ」、「ICHIROKU(16)ソフト」などの食べ歩きスイーツの販売を始めました。2階のイートインの窓からは、道後温泉本館が目の前に広がります。

「一六タルトの
天ぶら」

一六本舗 道後本館前店

■松山市道後湯之町20-17
■9時～19時(金・土は～20時) ☎ 089(921)2116
<https://www.itm-gr.co.jp/ichiroku/>

SHOP 鶴屋吉信

京都

「IRODORI」リニューアルOPEN

イロドリ
新感覚の和菓子で人気の「IRODORI」がリニューアルしました。新幹線改札すぐの立地はお土産選びに最適。スイーツやドリンクはカウンター席でのイートインやテイクアウトもできます。東京・日本橋の「TOKYO MISE」でも「IRODORI」の商品がお求めいただけるようになりました。



「IROMONAKA」

テイクアウト
「京ふわわ」+「生つばら」

SHOP 加賀藩御用菓子司 森八

金沢

金沢市南部に久安店OPEN

伝統名菓「長生殿」や季節の和菓子で愛されている「森八」が新店舗をオープンしました。自社農園栽培のシソを使った、久安店限定販売の上生菓子「紫蘇香る」が評判です。



「紫蘇香る」

加賀藩御用菓子司
森八 久安店
■金沢市久安1-503
■9時～18時
1月1日・2日休
☎ 076(225)5648
<https://www.morihachi.co.jp>



IRODORI 京都駅八条口

■京都駅八条口1F「アスティロード」内
■ショップ10時～20時(土日祝9時半～20時半)
■カフェ/テイクアウト10時～19時半、L.O.19時
(土日祝9時半～20時、L.O.19時半)。年中無休
☎ 075(574)7627
<https://irodori-tsuruyayoshinobu.jp>

SHOP 豊島屋

湘南

湘南・辻堂に新店舗

創業130周年となる豊島屋の新店舗が、辻堂駅直結の「テラスモール湘南」に誕生。定番の「鳩サブレ」やラスクなど豊富な品揃え。店頭販売のソフトクリームも人気です。



「鳩サブレ」

豊島屋
テラスモール湘南店
■JR辻堂駅直結
「テラスモール湘南」1F
■10時～21時
☎ 0466(21)7310
<https://www.hato.co.jp>



亀の最中／龜屋



榮太樓ぜんざい 餅入り／榮太樓總本舗



乃し梅子ヨコ玉響／乃し梅本舗 佐藤屋

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 ●花葉つ娘 ●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 ●伊豆乃餡子

〒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洲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 ●榮太樓餅

〒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

三桝屋總本舗 ●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 北海道檜山郡江差町本町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

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



栗最中／本家菊屋

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

●三鈴峰 ●甘爐

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



つぶあん入り生ハッ橋「聖」／聖護院ハッ橋総本店

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

●おいのとも ●老伴

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



ケロトツォククリームチーズ&レモン／青柳総本家

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-korekiya.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

●青柳いろいろ

〒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 ●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



余情乳菓 どんつくつ／金沢 うら田

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

みすゞ飴本舗 飯島商店

●みすゞ飴

〒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.shibafunekoide.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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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)



祝うてサンド／石村萬盛堂



うめびし 梅不し／西川屋老舗

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://setouchifinder.com/ja/detail/25285/

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1-1-18
 ☎ 088-623-1118 ●https://www.saoshika.co.jp

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



あじわい

全国銘菓
2024 AUTUMN
No.224

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

和菓子は、日本の四季の移ろいを「五感の芸術」として表現してきました。しかし、世界的な異常気象で日本の四季は大きく変化してしまいました。今こそ五感を発揮し、新しいテーマの菓子作りに取り組みのチャンスです。

《 柏屋 本名善兵衛 》

三代もしくは創業60年以上の歴史を持ち、それぞれの地域で認められている菓子店の集まりである全国銘菓の季刊誌として、『あじわい』が和菓子ファンの方々のお役に立てるよう精進したいと思っております。

《 村岡総本舗 村岡由隆 》

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

表紙題字／甘露寺受長

表紙絵／唐仁原多里

題 『恐竜博士の3時のおやつ』
菓子 「羽二重餅」
羽二重餅総本舗 松岡軒

次号の発刊は2025年1月1日です。

『あじわい』ホームページ
<https://www.ajiwai.or.jp>



和菓子に生きる
百三十余年の伝統の味

山口県代表銘菓



名菓 舌鼓



小浜堂

本店／山口市中市町
TEL 083-923-3110
FAX 083-923-3110

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