

おかげさまで「全国銘菓」は 組合創立70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日に全国の老舗和菓子店60軒の主人が集まり、設立した組合です。

当時の日本は統制経済下にあり、砂糖や小豆などの入手が困難だったので、組合をつくることで政府との折衝が可能となり、加盟店には菓子材料が特別に配給されるようになったのです。

時が流れ、創立70周年の節目を迎えた今年、私たちは新型コロナウイルス禍という誰も経験したことがない厳しい状況に置かれています。何をすればよいのか、何が正解なのか、皆が模索しています。

外出しづらい今、私たちは消費者の皆様がご家庭にいらしてもお菓子をお買い求めいただけるよう、お取り寄せに力を入れていこうと考えています。皆様ที่笑顔になれますように、そのお手伝いが少しでもできれば幸いです。

私たちは「全国銘菓」の加盟店であるという誇りを胸に、今後とも頑張つて参ります。皆様のご支援、ご鞭撻を心よりお願い申し上げます。

久保田陽彦

全国銘産菓子工業協同組合理事長
豊島屋代表取締役社長

日本のお菓子を支えています

全銘共励会

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

東京都港区新橋2-4-7
☎03-3503-7201

新時代の省力化に貢献する

株式会社 光機械製作所

東京都大田区京浜島2-11-6
☎03-3790-3411

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

環境にやさしい紙容器に機能性と美しさを

北越パッケージ 株式会社

東京都中央区日本橋本石町3-2-2 北越製紙ビルディング6階
☎03-5200-6060

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

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

東京都港区東麻布2-15-2
☎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

寒天の常識をくつがえす新しい寒天・超高粘弾性寒天「大和」

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創りに、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

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)

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

今こそ「名菓」を

お取り寄せ。

「全国銘菓」が

お届けします。

【全国銘菓加盟店】

●北海道

わかさいも本舗(洞爺湖)
六花亭(帯広)
三八菓か舎(札幌)
札幌千秋庵(札幌)
五勝手屋本舗(江差)

●東北

開雲堂(弘前)
かおる堂(秋田)
乃し梅本舗 佐藤屋(山形)
白松がモナカ本舗(仙台)
九重本舗 玉澤(仙台)
柏屋(郡山)
圃進堂(奥州)

●関東

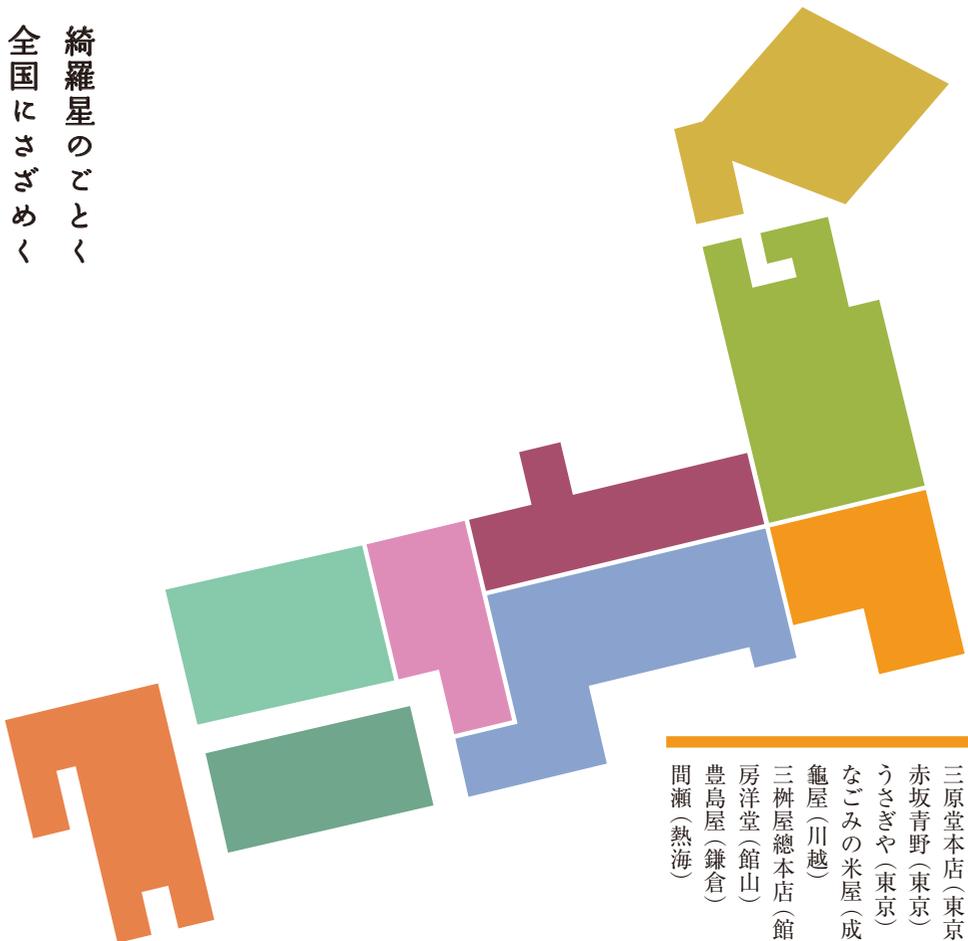
榮太樓總本舗(東京)
清月堂本店(東京)
とらや(東京)
三原堂本店(東京)
赤坂青野(東京)
うさぎや(東京)
なごみの米屋(成田)
龜屋(川越)
三柁屋總本店(館林)
房洋堂(館山)
豊島屋(鎌倉)
間瀬(熱海)

●中部

両口屋是清(名古屋)
青柳総本家(名古屋)
きよめ餅総本家(名古屋)
美濃忠(名古屋)
備前屋(岡崎)
玉井屋本舗(岐阜)
御菓子つちや(大垣)
田中屋せんべい総本家(大垣)
深川屋 陸奥大掾(亀山)
平治煎餅本店(津)
柳屋奉善(松阪)
赤福(伊勢)

●北陸・信越

柴舟小出(金沢)
加賀藩御用菓子司 森八(金沢)
金沢うら田(金沢)
山中石川屋(加賀)
圓八(白山)
月世界本舗(富山)
大野屋(高岡)
羽二重餅總本舗 松岡軒(福井)
越乃雪本舗 大和屋(長岡)
大阪屋(新潟)
小布施堂(小布施)
竹風堂(小布施)
桜井甘精堂(小布施)
みず、館本舗 飯島商店(上田)



綺羅星のごとく

全国にさざめく

すばらしい日本の

お菓子の数々。

82軒の「全国銘菓」加盟店が、

日々おいしいお菓子を

作り続けています。

さあ、幸せを運ぶ名菓を

お取り寄せで

お楽しみください。

●近畿

聖護院八ッ橋總本店(京都)
鶴屋吉信(京都)
豆政(京都)
総本家河道屋(京都)
井筒八ッ橋本舗(京都)
本家 尾張屋(京都)
御菓子司 鶴屋八幡(大阪)
神戸風月堂(神戸)
本高砂屋(神戸)
伊勢屋本店(姫路)
本家菊屋(大和郡山)
白玉屋榮壽(桜井)

●九州

村岡総本舗(小城)
丸芳露本舗 北島(佐賀)
石村萬盛堂(福岡)
湖月堂(北九州)
大原老舗(唐津)
カステラ本家 福砂屋(長崎)
菓秀苑 森長(諫早)
金城堂(宮崎)
お菓子の香梅(熊本)
かるかん元祖 明石屋(鹿児島)

●四国

一六本舗(松山)
薄墨羊羹(松山)
小男鹿本舗 富士屋(徳島)
三友堂(高松)
西川屋老舗(高知)

●中国

廣榮堂(岡山)
風流堂(松江)
彩雲堂(松江)
つるだや(米子)
山陰堂(山口)



秋田銘菓 炉ばた

北海道産の小豆と和三盆でやさしい味に仕上げた、秋田諸越の逸品です。
● かおる堂 (秋田県・秋田市)



ほしのうめ 干乃梅

小豆餡を入れた求肥を紫蘇の葉で包み、津軽の梅干をかたどったお菓子です。
● 開雲堂 (青森県・弘前市)



北海道あんまろん

「北海道あんぼと」に『栗味』が新登場！栗の風味豊かな「和風すいーとまろん」です。
● わかさいも本舗 (北海道・洞爺湖町)



白松がモナカ

北海道産の小豆を使った餡と、自社田育ちの糯米で作る最中種がおいしさを奏でます。
● 白松がモナカ本舗 (宮城県・仙台市)



空ノムコウ

伝統の錦玉の製法に工夫を加え、宇宙のような見た目に仕上げた新銘菓です。
● 乃し梅本舗 佐藤屋 (山形県・山形市)



かい 回

干したいちじくの中に、羊羹を詰めました。全く違う味で蘇った果実をお楽しみください。
● 五勝手屋本舗 (北海道・江差町)



雪やこんこ

ブラックココア入りのビスケットで、すっきりとした甘さのホワイトチョコレートをサンド。
● 六花亭 (北海道・帯広市)



柏屋薄皮饅頭

厳選された小豆と柏屋の技術と職人の技から、柏屋のおいしい自家製餡は生まれます。
● 柏屋 (福島県・郡山市)

霜ばしら

熟練の職人が手作業で作りに上げる、まるで霜柱のような姿と口どけの餡菓子です。
● 九重本舗 玉澤 (宮城県・仙台市)



札幌タイムズスクエア

まろやかでクリーミーな風味のカスタードケーキ。プレーンと小豆の2つの味です。
● 三八 菓か舎 (北海道・札幌市)



ノースマン

北海道産の小豆を使用した漉し餡をパイで包んだ、北海道土産を代表する定番銘菓です。
● 札幌 千秋庵 (北海道・札幌市)

Order

名菓とともに、「日本」が届きます。



喜作羊羹 (煉り・小倉・抹茶)

保存がきくお菓子ですが、「生菓子のようにやわらかい」と評判をいただいております。

- うさぎや (東京都・台東区)



小倉羊羹「夜の梅」

切り口の小豆を夜の闇に咲く梅に見立て、この銘がつけられました。当店を代表する小倉羊羹です。

- とらや (東京都・港区)



金鐔

きんつばの「つば」は、刀の鐔。丸い形と薄い皮をお楽しみください。

- 榮太樓總本舗 (東京都・中央区)



岩谷堂羊羹 大型くり金印 (赤餡・白餡)

どこを切っても栗の味が楽しめる自慢の逸品。栗好きの方におすすめです。

- 回進堂 (岩手県・奥州市)



ぴーなっつ最中

ぴーなっつの甘煮が煉り込まれた餡を入れた、愛らしい最中です。

- なごみの米屋 (千葉県・成田市)



亀どら

亀の形のどら焼き生地に、こだわりの餡を合わせました。つぶ餡とこし餡があります。

- 龜屋 (埼玉県・川越市)



あいさつ最中

大切な人に会えない今、「気持ちを伝える」あいさつ最中を贈り物にどうぞ。

- 清月堂本店 (東京都・中央区)



千葉郷菓詰め合わせー花と黒潮

千葉の豊かな農産物を使った「花菜っ娘」「黒潮物語」などの銘菓を一箱に詰めました。

- 房洋堂 (千葉県・館山市)



麦落雁

大麦の香ばしさを生かし、江戸時代からの伝統手法で作られています。

- 三枡屋總本店 (群馬県・館林市)



栗むし羊羹

蜜漬けの栗を丸ごと一粒入れました。モチリした食感とあっさりした甘さが特長です。

- 赤坂青野 (東京都・港区)



御守最中

北海道十勝産のえりも小豆を丁寧に煉り上げた、上品な粒餡の最中です。

- 三原堂本店 (東京都・中央区)

Present

あの人に。
そして自分にも。

Travel

旅の空想。
ひとときのお伴に。



あんころ餅

北国街道の旅人に親しまれてきた名物餅を280余年、作り続けています。

● 圓八 (石川県・白山市)



とこなつ

菓銘は大伴家持の歌より。白小豆餡を求肥で包み、和三盆糖をまとわせました。

● 大野屋 (富山県・高岡市)



銘菓 月世界

口に含むと静かに溶ける独特の味わい。富山を代表する銘菓です。

● 月世界本舗 (富山県・富山市)



栗甘美

栗そのものの味・香り・食感の、他に類を見ない菓子。国産栗の旨味が凝縮されています。

● 越乃雪本舗 大和屋 (新潟県・長岡市)



羽二重餅

絹のような光沢と、ほど良い甘さとしなやかさ。年代を問わず愛される福井銘菓です。

● 羽二重餅總本舗 松岡軒 (福井県・福井市)



柴舟

舟形の煎餅に、白砂糖の化粧引き。生姜がピリッときいた金沢のお菓子です。

● 柴舟小出 (石川県・金沢市)



加賀八幡 起上もなか

加賀の古事に伝わる縁起物の人形を模した、甘さ控えめの粒餡最中です。

● 金沢 うら田 (石川県・金沢市)



鳩サブレ

創業まもなく初代が創製して以来、120有余年親しまれているお菓子です。

● 豊島屋 (神奈川県・鎌倉市)



黒きんつば

小豆に黒米や黒豆など5つの黒色穀物を加えて天然塩であっさり仕上げ、焼き上げました。

● 間瀬 (静岡県・熱海市)



娘娘万頭

加賀・山中温泉の名物饅頭。黒糖と味噌の香りが、郷愁を誘います。

● 山中石川屋 (石川県・加賀市)



伝統名菓 千歳

森八家の始祖・亀田大隅の時代の一向宗徒の兵糧に起源を発する古典的名菓です。

● 加賀藩御用菓子司 森八 (石川県・金沢市)



青柳いろいろ ひとくち

もっちり、やさしい食感の青柳いろいろを、気軽に楽しめる一口サイズに。

- 青柳総本家 (愛知県・名古屋市)



をちこち

はらかな山々の風情を意匠した、ほど良い甘さの棹菓子です。

- 両口屋是清 (愛知県・名古屋市)



方寸

焙煎した赤えんどう豆を挽き、砂糖と水だけを加えて作る干菓子の逸品。

- 竹風堂 (長野県・小布施町)



ぼんだい

万代太鼓

年輪状に焼き上げたソフトクッキーの中にクリームを入れた人気の焼菓子です。

- 大阪屋 (新潟県・新潟市)



あが

上り羊羹

創業時より代々伝わる、なめらかな舌触りと上品な甘さの蒸し羊羹です。

- 美濃忠 (愛知県・名古屋市)



きよめ餅

羽二重餅で漉し餡を包んだ、熱田参詣の名物土産。ほっこり甘い栗の実入りも。

- きよめ餅総本家 (愛知県・名古屋市)



さんぼうかんふくいぶくろ

生ゼリー 三宝柑福居袋

和歌山県産の三宝柑の実をくり抜き、外皮を器にして三宝柑果汁で作ったゼリーです。

- みずゝ館本舗 飯島商店 (長野県・上田市)



おせち鹿ノ子

おせち料理を引き立てるように、すっきりとした甘みに調製したお正月の栗鹿ノ子です。

- 小布施堂 (長野県・小布施町)



登り鮎

カステラ生地で求肥を包んだ菓子。長良川の清流に遊ぶ若鮎の姿を写しています。

- 玉井屋本舗 (岐阜県・岐阜市)



あわ雪

白双糖と寒天、卵白で作る銘菓。口に入れると、はかなく溶けます。

- 備前屋 (愛知県・岡崎市)

Happiness

ひと口で笑顔に。
幸せの贈り物。



純栗かの子

栗あんと栗の粒を練り合わせた、栗と砂糖だけで作る贅沢なきんとんです。

- 桜井甘精堂 (長野県・小布施町)



聖護院ハッ橋

創業時より作り続けている、
琴の形に焼き上げたお菓子です。

- 聖護院ハッ橋総本店 (京都市・左京区)

Variation

味、色、かたち……
ステキいろいろ。



赤福餅

やわらかいお餅に、
小豆の風味豊かなこし餡をのせた伊勢名物です。

- 赤福 (三重県・伊勢市)



こらんど 好蘭堂

堂上蜂屋柿、岐阜県産ハツシモ米、
くるみなどを入れた和風チョコレートサラミです。

- 御菓子つちや (岐阜県・大垣市)



京銘菓 すはまだんご

香ばしいきなこを砂糖と水飴で煉った三色団子。
日本茶にも珈琲にもよく合います。

- 豆政 (京都市・中京区)



福ハ内

桃山製、白餡入り。縁起の良いお多福豆の意匠です。
榎の木箱で「ますます繁盛」。

- 鶴屋吉信 (京都市・上京区)



せきと 銘菓 関の戸

伊賀忍者の隠れ蓑として創業の深川屋の
代表銘菓。当時の配合のまま作り続けています。

- 深川屋 陸奥大掾 (三重県・亀山市)



みそ入大垣せんべい (厚焼 4枚入)

創業安政6年、手焼きで守る伝統の味。
自家製味噌を使用し一枚一枚焼き上げます。

- 田中屋せんべい総本家 (岐阜県・大垣市)



歌舞伎銘菓 なまハッ橋 夕霧

歌舞伎「廓文章」に登場する夕霧大夫に因む、
元祖小倉あん入りの生ハッ橋。

- 井筒ハッ橋本舗 (京都市・東山区)



蕎麦ほうろ

蕎麦粉を使い、南蛮菓子の製法に工夫を重ねて
創製しました。枯淡の味と香り。

- 総本家河道屋 (京都市・中京区)



おいのとも 老伴

400年以上前から愛されてきた銘菓「老伴」。
天然の蜜を入れた新製品も!

- 柳屋奉善 (三重県・松阪市)



平治煎餅ショコラ ホワイト

銘菓・平治煎餅に、ホワイトチョコをしみ込ませた
新製品。煎餅とチョコがマリアージュ。

- 平治煎餅本店 (三重県・津市)



むかし吉備団子

岡山市の契約農家で栽培された特別栽培米を使用。本物のおいしさを追求しました。
● 廣榮堂 (岡山県・岡山市)



名物みむろ (最中)

大和・三輪で170余年。小豆餡と糯米の最中皮の調和をお楽しみください。
● 白玉屋榮壽 (奈良県・桜井市)



ゴーフル

軽い食感の薄焼き生地でクリームをはさんだ、神戸を代表する菓子です。
● 神戸風月堂 (兵庫県・神戸市)



そば餅

蕎麦の香りと北海道産小豆の漉し餡の相性が良い、長く愛されている蕎麦饅頭です。
● 本家 尾張屋 (京都市・中央区)



かぶらむし

頭 (かしら)に通じることから縁起物とされる燕をかたどった上用饅頭です。販売は11月下旬~1月末。
● 風流堂 (島根県・松江市)

Seasons

四季のある国。
季節を映す菓子。



姫路銘菓 玉椿

11代将軍家斉の娘が姫路城主・酒井忠学に嫁いだ折に創製した餅菓子の逸品。
● 伊勢屋本店 (兵庫県・姫路市)



一口羊羹

伝統の技で小豆本来の風味を生かした羊羹。小豆・抹茶・栗・煉・黒の5種類をご用意しました。
● 御菓子司 鶴屋八幡 (大阪市・中央区)



白羊羹

秀峰・大山の麓、米子の名物羊羹。手芒豆の深い味わいが生きています。
● つるだや (鳥取県・米子市)



若草

茶処・菓子処として知られる松江の代表銘菓。菓銘は大名茶人・不昧公の御歌より。
● 彩雲堂 (島根県・松江市)



つみ小菊

奈良県産吉野本葛と和三盆糖だけで打った5色の菊華。小粒で口どけが良い干菓子です。
● 本家菊屋 (奈良県・大和郡山市)



高砂金銅饅

北海道産小豆の旨味を生かした粒餡を、しっとりと焼き上げた皮ではさみました。
● 本高砂屋 (兵庫県・神戸市)

Sweets

人と人をつないで。



ぼうろお楽しみセット

丸芳露から今秋登場した黒糖ぼうろまで、6種の「ぼうろ」が楽しめます。

- 丸芳露本舗 北島 (佐賀県・佐賀市)



銘菓 鶴乃子

黄身餡をマシュマロ生地で包んだ銘菓。博多で100年以上愛されています。

- 石村萬盛堂 (福岡県・福岡市)



大原松露饅頭

漉し餡にカステラ生地をまとわせるように手焼きで作る小さなお饅頭。

- 大原老舗 (佐賀県・唐津市)



小^お城羊羹・特製切り羊羹^{ほんねり} 本煉

外側の砂糖のシャリ感と中のやわらかさが好評の伝統製法の羊羹です。

- 村岡総本舗 (佐賀県・小城市)



一つ栗

渋皮煮にしたやわらかな栗を餡で包んで、焼き上げました。

- 湖月堂 (福岡県・北九州市)



さおしか 小男鹿

阿波特産の和三星糖と山の芋、小豆、粳米で作る蒸菓子です。お茶席にも最適。

- 小男鹿本舗 富士屋 (徳島県・徳島市)



ケンピ

土佐藩御用達時代からの菓子。噛みしめると香ばしい小麦の風味が広がります。

- 西川屋老舗 (高知県・高知市)



きまもり 木守

柿羊羹を麩焼き煎餅ではさみ、和三星糖を塗って仕上げた讃岐銘菓です。

- 三友堂 (香川県・高松市)



名菓 舌鼓

山口を代表する名菓。白漉し餡をやわらかな求肥餅でふっくらと包んでいます。

- 山陰堂 (山口県・山口市)



一六タルト

愛媛県産柚子を使用したこし餡をスポンジで巻いた伝統の菓子。爽やかな柚子の風味が特徴です。

- 一六本舗 (愛媛県・松山市)

本誌の写真に誤りがありましたので差し替えております。



薄墨羊羹

江戸時代の創業以来、変わらぬ味を守り続ける伝統の松山銘菓です。

- 薄墨羊羹 (愛媛県・松山市)



カステラ

卵の手割から混合・攪拌・焼き上げまで、
全工程手づくりにて仕上げる本物の味わいです。

●カステラ本家 福砂屋 (長崎県・長崎市)



半熟生カステラ (ブレン)

カステラの切り口から生地クリームがとろける
新食感のカステラです。

●菓秀苑 森長 (長崎県・諫早市)



つきいれ餅

宮崎の伝説の銘菓。やわらかな求肥餅に、
小豆や日向夏を、つき入れています。

●金城堂 (宮崎県・宮崎市)



ほまれ

誉の陣太鼓

北海道産大納言小豆を使ったみずみずしい小豆
餡で求肥を包んだ、熊本の代表銘菓です。

●お菓子の香梅 (熊本県・熊本市)

Gift

お取り寄せは

『あじわい』

ホームページから。

<https://www.ajiwai.or.jp/>



かるかん

軽羹

自然薯と米粉、砂糖だけを原料にした、
味わい深い蒸し菓子です。

●かるかん元祖 明石屋 (鹿児島県・鹿児島市)

全国銘産菓子工業協同組合(全国銘菓)は 2020年夏に、創立70周年を迎えました。

皆様の長年のご愛顧に感謝いたしますと共に、
今後とも末永いお引き立てをお願い申し上げます。



全国銘産菓子工業協同組合設立から
3か月後の1950年11月10日～19日、日本
橋三越本店の1階中央ホールで「全国銘
菓復興展示即売会」が開催されました。
今日まで続く「全国銘菓展」の始まりです。

全国銘菓の70年

全国銘菓は、「3代もしくは創業60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。おかげさまで、2020年に70周年を迎えることができました。設立した1950年に始まった「全国銘菓展」も、1968年に創刊した『あじわい』も、今日に続いてお客様とご縁を紡いでいます。そして、何よりも加盟店がそれぞれ研鑽を積みながら、地域に根差し、人々に愛される「日本の菓子」を作り続けております。

ここに、全国銘菓の70年の概要を紹介させていただきます。

「全国銘菓」の出来事 *社会の出来事

- 昭和15年 (1940) 経済統制が始まり、のちに全国銘菓の母体となる「全国大口自家製餡組合」が設立される。昭和20年(1945)終戦
- 昭和25年 (1950) 8月10日、「全国銘菓菓子工業協同組合」設立
11月10～19日、日本橋三越で『全国銘菓復興展示即売会』開催
「全国銘菓展」の始まり
砂糖、雑穀類の全面的統制解除
*羽田空港が東京国際空港として開航。ラジオ『君の名は』
- 昭和27年 (1952) 万国菓子博覧会(ブリュッセル)に組合で共同出品し、金賞受賞
*東京タワー完成
- 昭和33年 (1958)

- 昭和34年 (1959) 国際菓子博覧会(ロンドン)に組合で共同出品し、金賞受賞
*明仁親王殿下と正田美智子さん(現上皇ご夫妻)御成婚
- 昭和35年 (1960) 浩宮様(今上天皇)ご誕生慶祝・全国銘菓創立10周年記念
「宗家好み全国銘菓大会」開催。五流宗家の家元による大茶会を催した
日米親善のため催された「日本全国銘菓展」(ホノルル)に共催
*米、ケネディ大統領就任
- 昭和36年 (1961)
- 昭和39年 (1964) 組合機関紙『全国銘菓』創刊
*東京オリピック開催、東海道新幹線開業
- 昭和43年 (1968) 機関紙『全国銘菓』を廃刊し、季刊の広報誌『あじわい』創刊
*三億円事件、学生運動激化
- 平成8年 (1996) 第50回記念『全国銘菓展』開催。常陸宮華子妃殿下ご来臨
*流行：ポケモン、たまごっち、プリクラ、アムラー、ロンパケ
- 平成11年 (1999) 『あじわい』リニューアル
*携帯電話、PHSの加入台数5000万台突破
- 平成22年 (2010) 5月13日、組合創立60周年を記念し、京都・上賀茂神社にて
献菓祭、記念式典。式典後には祝宴を催した(P.22参照)
- 令和2年 (2020) 全国銘菓菓子工業協同組合創立70周年
- 令和3年 (2021) 3月2日(火)～7日(日)、「第75回全国銘菓展」開催



全国銘菓展は、戦後復興のシンボルともなった。



創立10周年記念の全国銘菓展では三越の屋上に茶室を設えた。



国際菓子博覧会の受賞金牌



ホノルルで開催された日本全国銘菓展。



『全国銘菓』創刊号



『あじわい』創刊号



第50回の全国銘菓展は常陸宮華子妃殿下にご見学いただいた。



124号から『あじわい』をリニューアル。



創立60周年を記念して京都で献菓祭、式典、祝宴を行った。

「全国銘菓」の輪

「全国銘菓」は戦後の統制経済下、菓子材料の入手をめぐる政府（農林省）との折衝窓口として設立された菓子店の集まりです。当時は、こうした組合がいくつも設立されましたが、「全国銘菓」に加盟するには都道府県知事の証明書・推薦状が必要なほど、別格の集まりでした。まさに名店だけが入会できる組合だったのです。そして、社会が落ち着いてくる

と、全国銘菓は親睦の中で当主たちが互いに学び合い、ジェントルマンシップを磨く場となっていました。毎年、新年に行われている「あじわい新春の集い」では、有識者や加盟店主による講演会が開かれ、その後、食事をともにしながら近況を語り合います。また、1966年から続いている「家族研修旅行会」では、全国各地を当該地域の店主が案内して自然や文化、風土を楽しみながら学んでいます。



全国銘菓の加盟には知事のお墨付きを必要とした。



2009年の研修旅行はフランス菓子を学びに、パリとアルザス地方を探訪。



研修後には「まとめ」も制作。

毎春恒例「全国銘菓展」

1950年の11月10日から10日間、日本橋の三越本店で「全国銘菓復興展示即売会」が開催されました。当時の日本は、米や砂糖、雑穀などがまだ統制下にあり、庶民にとって甘いものは夢の中でしか食べられないもの。まして、各地で「銘菓」と呼ばれてきた菓子は、お金を出しても手に入らない貴重なものでした。そ

の銘菓が、会場いっぱいには並んでいるのですから、三越には連日、お客様が殺到。まさに飛びように売れたそうです。これが、今に続く「全国銘菓展」の始まりです。2021年も3月2日〜7日、日本橋三越で「全国銘菓展」が開催されます。皆様のお越しをお待ちしております。



第1回全国銘菓展。お客様も店の人も笑顔があふれていた。



1950年代は大阪や福岡などでも全国銘菓展が開催された。



毎年、全国銘菓展で行われる「饅頭開き」は福を招く名物行事。

全国銘菓菓子工業協同組合 創立60周年記念献菓祭・記念式典

2010年5月13日、全国銘菓の創立60周年を記念し、京都の賀茂別雷神社（上賀茂神社）で献菓祭と記念式典を執り行いました。



おごそかな雰囲気なか、本殿で献菓祭が執り行われた。65社・約100名が参列。



本殿前には献菓された加盟店の菓子がずらりと並んだ。



白装束に身を包んだ職人が神前で菓子を作り、奉納した。



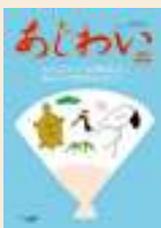
『あじわい』は創刊53周年

『あじわい』は、1968年に創刊した無料の季刊広報誌です。日本のお菓子のおいしさと楽しさ、そして日本文化の豊かさをお伝えして53年目になりました。全国銘菓の加盟店でご覧いただけるほか、ホームページもご愛読いただけますので、「あじわい」

で検索してみてください。ホームページ版には、加盟店のショッピングサイトやホームページとダイレクトにリンクする「全国銘菓お取り寄せ」サイトも開設。日本中の銘菓を一望できます。これからも『あじわい』をご愛読ください。



124号から188号までの表紙イラストは安西水丸さんが描いた。



169号は、組合創立60周年を記念した特集号。

100号。創刊号と同じく、扇をモチーフにした表紙。なお、表題の「あじわい」の文字は、創刊の際に、明治・大正・昭和の3人の天皇に侍従として仕えた甘露寺受長氏に書いていただいたもの。



2018年には200号を発行。189号以降の表紙イラストは唐仁原多里さん。

CONTENTS

- 1 — 組合創立70周年のご挨拶
- 2 — 今こそ、「名菓」をお取り寄せ
- 19 — 全国銘菓の70年
- 24 — 画家が描いた「銘菓」
- 29 — あじわいNEWS

表紙題字：甘露寺受長

表紙イラスト「末廣」：唐仁原多里

編集制作／株式会社インタレスト

太田美代、宮崎民子、植田朋子

アートディレクション／唐仁原教久

デザイン／藤井紗和、宮田実来

ウェブデザイン／スフィアダ株式会社

印刷・製本／株式会社オフセット岩村

「あじわい」ホームページ

<https://www.ajiwai.or.jp>

あじわい No.209
Autumn
&NewYear

発行人 久保田陽彦
編集長 水原康晴
副編集長 村岡由隆

発行所
全国銘産菓子工業協同組合

〒152-0035

東京都目黒区自由が丘1丁目14番4号

自由が丘戸田ビル504号室

☎ 03 (6421) 4255

fax.03 (6421) 4256

制作

株式会社インタレスト

〒108-0073

東京都港区三田2-7-1-2002

☎ 03 (5445) 4082

【あじわい編集委員】

北海道	小笠原隆	(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	山崎嘉正	(龜屋)
	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	植田貞太郎	(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 泰	(一六本舗)
九州	村岡由隆	(村岡総本舗)

「全国銘菓展」は
3月2日(火)～7日(日)
年に1度、日本橋三越本店で
開催されている「全国銘菓展」。
75回目となる今回も、三越本
館7階の会場いっぱい菓子
の花が咲き競います。皆様のご来
場をお待ちしております。

「あじわい」は
「あじわい」は全国銘菓の季
刊の広報誌です。全国銘菓加
盟店の店頭でご覧いただける
ほか、ホームページにも転載し
ております。次号は2021
年3月1日の発行を予定して
います。