

# あじわい

おかげさまで

全国銘菓は創立70周年を迎えました。

全国銘菓 広報誌

2021

Spring

No.210

春



# あじわい

2021  
Spring  
No.210

春

26 24 23 18 14 4 2 Contents

## 目次

Nipponの歳時記① 誕生

餅で栄養、小豆で厄除け 板橋春夫

お菓子のキーワード ⑧③

福よ、こい。春の縁起菓子

第75回全国銘菓展より

菓子街道を歩く ⑧③

長岡（新潟県）先見の城下町と「銘菓」

越乃雪本舗 大和屋

資料に見る和菓子 ⑬

錦絵 虎屋文庫

子どもは歌う ⑨

あじわい NEWS

「全国銘菓」加盟店一覧



ほっと。  
あじわい。

元祖  
きびだんご



## 餅で栄養、 小豆で厄除け

板橋春夫



人の一生の中で、子どもの誕生は特別にドラマチックな出来事です。神奈川県や千葉県、茨城県の一部の地域には、子どもが生まれると「ミツメのぼた餅」を配る習わしがあります。ミツメというのは、出産して三日目のことをいいます。

昔は親戚や町内の女性たちが作っていたようですが、今はお菓子屋さんに頼みます。大きなぼた餅が三・五・七・九……といった奇数個、重箱や化粧箱に入れられていて、これを親戚や隣近所に配ります。「ミツメのぼた餅」には、その家に新しい命が誕生し、地域社会に新たな一員が加わることをお披露目する役割があるのです。

また、「ミツメのぼた餅」は、乳の出がよくなるということで、産後の母親にも供されました。昔は、子どもが生まれると貰い乳をする風習があり、乳あわせと呼んで、男の子の場合は女の子を出産した産婦の母乳を、女の子の場合は男の子を出産した産婦の母乳を飲ませるところもありました。それほど、生後まもなくの赤ちゃんにとって母乳は大事なものであり、一方で、産後の母親にとって授乳は身体を消耗させるものでもありました。

餅の栄養は、母親の体力を回復させたことでしょうか。そして、厄を除ける霊力があるといわれる小豆は、幼子の生育を心配する母親やその家族の心を癒したに違いありません。こうした産後の通過儀礼は、日本各地でいろいろと行われています。

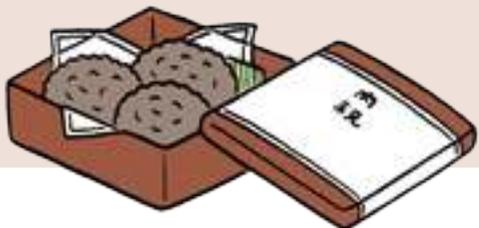


Illustration by 小幡彩貴



板橋春夫(いたばし はるお)

民俗学者。日本工業大学建築学部教授。  
1954年、群馬県生まれ。博士(文学・筑波大学)。  
主たる研究テーマは、通過儀礼。「いのち」をキーワードに、誕生と死に関する習俗と儀礼について調査研究を進めている。

お菓子の  
キーワード

第83回

福よ、こい。

## 春の縁起菓子

昔から、お菓子は

祈りのそばにありました。

2021年、3月。

「福」と「笑顔」を呼び込む縁起菓子が  
全国銘菓展に集まりました。



桜餅、草餡餅、  
幸のしるし、  
初桜、幸とら

(左上から時計回りに)

草餅は、ヨモギの香りが邪気を払い、病を退散させるとして、雛祭などでも食べる習慣がありました。桜餅、幸のしるし、初桜、幸とらも、それぞれに春らしい明るい色合い。春を呼び込む生菓子です。

とらや(東京都・港区)



こいと  
恋糸

淡いピンクと水色の煉り切りを合わせ、「赤い糸」をイメージした朱色の煉り切りで結びました。人と人をつなぐ縁を大切にしたいという想いを込めて創作した、繊細で美しいお菓子です。

風流堂(島根県・松江市)

ふくつばき  
富久椿

愛媛県民から「椿神社」「お椿さん」の愛称で親しまれている伊豫豆比古命神社。

この神社の縁起物として知られる「富久椿」を模した、愛らしい笑顔に福が来る薯蕷饅頭です。

一六本舗(愛媛県・松山市)





しんしゅんばんぷく  
新春万福

「万福」とは、数えきれないほど  
幸せがあふれている様子をさします。  
コロナ禍の今、たくさんの幸せが訪れるようお願いを込めて、  
さまざまな縁起物を菓子にあしらいました。  
なごみの米屋(千葉県・成田市)



春のアマビエ様

「一日も早く、平穏な日が訪れますように」。  
そんな願いを込めて、  
アマビエ様に「春」の装いで  
おめかしただきました。

清月堂本店(東京都・中央区)

開運亀どら

縁起のよい「亀」のかたちをしたどら焼きです。  
パンケーキのようなやわらかな生地で、  
つぶ餡と求肥を包みました。  
開運の焼印を押した、日本橋三越限定の商品です。  
龜屋(埼玉県・川越市)



ほうろ  
宝露せんべい

吉祥文様の「宝尽くし」が彫られた焼き型を使い、  
復刻した煎餅です。  
打出の小槌、米俵、千両など11種の愛らしい形が、  
福德招来のめでたさを寿ぎます。

田中屋せんべい総本家(岐阜県・大垣市)





### 吉祥桜

さらさらと流れる小川の水面に、  
連なり浮かぶ桜の花びら。  
縁起のよい「桜」をあしらった上生菓子です。  
こなし生地で漉し餡をはさんで3層とし、  
上面に、うらかな春の景色を描きました。  
両口屋是清（愛知県・名古屋市）



### くりは奈市松

ほろほろとした食感で、  
栗の香りが広がる人気商品「くりは奈」を  
縁起のよい市松模様仕上げました。  
市松模様は、柄が途切れることなく続いていくことから、  
繁栄の意味が込められています。  
小布施堂（長野県・小布施町）

### 福引せんべいミニ

日本三観音の一つ、恵日山観音寺（通称・津観音）の  
節分会の土産として生まれたお菓子です。  
煎餅の中から恵比寿様や鶴、亀、小判などの  
「福」があらわれます。

平治煎餅本店（三重県・津市）



### 夷川五色豆（木柀入り）

平安王朝以来、幸福を折るとき必ず使われた  
五色を使い、10日間かけて、  
えんどう豆に砂糖掛けをいたしました。  
木柀入りで、ますます縁起の良い、  
ほっこり素朴なお菓子です。

豆政（京都市・中京区）





### 宝尽くし文様入り羊羹

おめでたい絵柄を精巧に彫り込んだ木製の羊羹箱に、  
 煉り上げた羊羹を流し込んで作っております。  
 羊羹の風味とともに、  
 和菓子文化を支える木工職人の見事な技も  
 お楽しみいただけましたら幸いです。

村岡総本舗（佐賀県・小城市）



### 開山堂

東大寺二月堂のお水取りの時期に  
 お作りしている上生菓子で、  
 二月堂前に咲く良弁椿を意匠しています。  
 煉り切りには、奈良県産の有機栽培の  
 大和薯を使っております。

本家菊屋（奈良県・大和郡山市）

### アマビエ八ッ橋

疫病を退散させるという「アマビエ」と、  
 疫病の流行を予言し、  
 その姿を拝むと難を逃れるという「ヨゲンノトリ」。  
 コロナ禍の鎮静化を願って、八ッ橋にのせました。

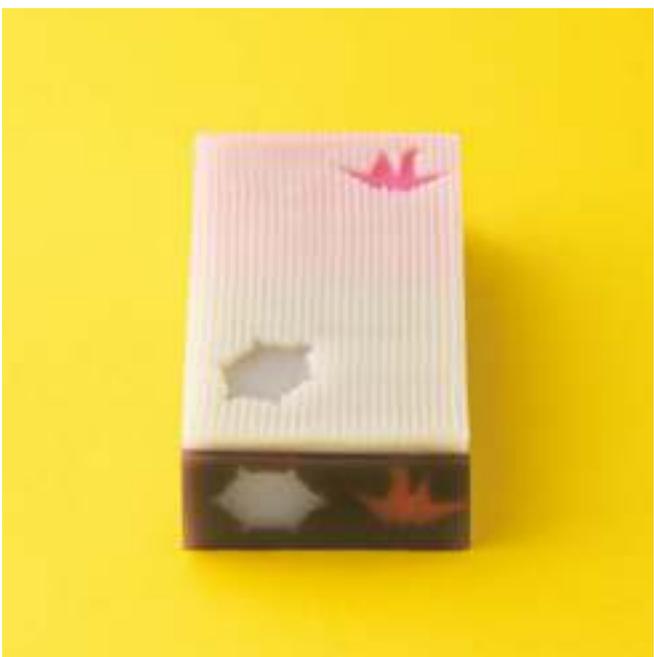
聖護院八ッ橋総本店（京都市・左京区）



### がじゅ 賀寿

鶴と亀の絵柄をあしらったこなし生地と  
 羊羹を重ねた棹菓子です。  
 上面にも断面にも、  
 おめでたい絵柄を表現しています。

豊島屋（神奈川県・鎌倉市）



# 全国銘菓展

日本を代表する和菓子店が、一堂に。吉祥を呼び込む「縁起菓子」はもちろん、「どら焼き」や「桜餅」の逸品コレクションなど、和菓子と「福」が会場に満ちる6日間です。



会期:2021年  
3月2日(火)~7日(日)

会場:日本橋三越本店  
本館7階 催物会場

わかさいも本舗(北海道)  
六花亭(北海道)  
圓進堂(岩手)  
榮太樓總本舗(東京)  
清月堂本店(東京)  
とらや(東京)

龜屋(埼玉)

なごみの米屋(千葉)

豊島屋(神奈川)

菓子舗 間瀬(静岡)

柴舟小出(石川)

小布施堂(長野)

両口屋是清(愛知)

きよめ餅總本家(愛知)

御菓子つちや(岐阜)

田中屋せんべい總本家(岐阜)

平治煎餅本店(三重)

聖護院八ッ橋總本店(京都)

豆政(京都)

井筒八ッ橋本舗(京都)

本家菊屋(奈良)

風流堂(高根)

彩雲堂(高根)

一六本舗(愛媛)

村岡總本舗(佐賀)

丸芳露本舗 北島(佐賀)

カステラ本家 福砂屋(長野)

\* 右記のほかにも多数の  
加盟店の「銘菓」も会場に!



札幌ぼっぼまんじゅう  
(わかさいも本舗)



カステラ(カステラ本家 福砂屋)



岩谷堂羊羹くり金印(圓進堂)



お祝い万頭(柴舟小出)



輪-りん-(榮太樓總本舗)



丸芳露(丸芳露本舗 北島)



ひとくち最中 あずきの花  
(井筒八ッ橋本舗)



きよめ餅(きよめ餅總本家)



黒きんつば(菓子舗 間瀬)



みずのいろ(御菓子つちや)



福べ 福べ(彩雲堂)

## 桜餅コレクション



なごみの米屋



清月堂本店

## どら焼きコレクション



両口屋是清

平治煎餅本店

お気に入りの  
あいさ見つけて!



桜道明寺  
(なごみの米屋)

お菓子の  
実演販売も、  
お楽しみに。

※第75回「全国銘菓展」の内容は、社会状況により変更になる場合がございます。どうかご了承ください。

# 長岡

先見の城下町と「銘菓」



## 越後の城下町「長岡」

東京から上越新幹線でわずか1時間20分。長岡駅までの時間距離はさほど近かったが、一歩降りると、北国らしい凜とした空気に迎えられる。江戸時代に7万4千石の城下町として栄えた町だ。まず、駅構内の観光案内所で長岡城の場所を尋ねてみる。

「ここです」  
はい？

「この駅の場所が本丸でした。立派な平城でしたが、北越戊辰戦争で焼失したので、跡地に駅が造られたんです」と窓口の女性。なるほど、駅前のメインストリートの名が

「大手通り」。本丸に向かう城門・大手門につながる道だったことからのネーミングだ。

その大手通り沿いに洒落た姿を見せるのが、「アオーレ長岡」。2012年にできた市役所・議場・アリーナ・交流スペースの複合施設で、隈研吾氏が地場産の杉の間伐材を多用してデザインしたという。なんと、ガラス越しに市職員の様子や議場の中が見え。「市民への可視化のため」って、ユニークだ。

市街地を歩くと、長岡の歴史を伝える公園やモニュメントや記念館が点在する。

幕末の北越戊辰戦争を率いた河井継之助。敗北後の窮乏

時に教育の大切さを説いた(米百俵の精神)小林虎三郎。そして、近代においては長岡空襲、花火大会……。いくつものキーワードを持つ町だ。

## 銘菓、お殿様を癒す

越乃雪本舗大和屋は、駅から南西へ1キロ余り、かつての商人町にあった。切妻屋根に黒板塀。入口の引き戸を開けると、陳列ケースの向こうが畳敷きだ。今では珍しくなった「座売り」形式である。

昔ながらの製法で、永く『越乃雪』を作り続けてまいりました」と、10代当主の岸洋助さん(昭和19年生まれ)がおっしゃる。「永く」が指すのは、「もうすぐ250年」とのこと、おそれいる。

長岡藩主になる者は江戸で教育を受ける。江戸後期、9代藩主・牧野忠精が17〜18歳

でお国入りし、長旅の疲れから体調を崩した時、大和屋庄左衛門が寒ざらし粉(もち米を水挽きし、脱水、乾燥させた粉)に和三盆を加えた菓子を作って献上する。すると、ほどなく病が癒えた。(実に天下に比類なき銘菓なり。これを当国の名産として売り込むべし)と忠精が絶賛し、「越乃雪」の名が贈られたと伝わる。「落雁でありながら、落雁ではないお菓子です。お一つ、どうぞ」

光さす雪原のように輝く越乃雪を口に入れると、舌の上でほろほろと溶け、雅やかな甘みが口中にまあるく広がった。「大和屋はもともと長岡藩出入りの金物屋でしたが、庄左衛門は江戸遊学中に菓子屋で修業したこともあったので、

長岡藩の藩訓は「常在戦



長岡の新しいシンボル「アオーレ長岡」。



寶生寺の木喰仏。江戸時代に全国をまわりながら、独特の微笑みをたたえた仏像を残した木喰上人。長岡でも、この寺で三十三観音像を彫り上げた。32体が安置されている。

市内の「撰田屋」地区は、味噌や醤油、酒の蔵元が多く残る“醸造の町”。見事な鏝(こて)絵が蔵の壁を彩る「機那サフラン酒本舗」(写真右)や、味噌・醤油の老舗「星野本店」の3階建ての衣装蔵などの見どころが行く先々にあられる。

## 当主のおすすめ

# 長岡まつり 大花火大会



花火大会の目玉の一つは、直径650mの大輪の花を咲かせる正三尺玉。

毎年8月2日・3日に、戦争で亡くなった人々への慰霊と平和への祈りを込めて、信濃川の河川敷で行われる花火大会。尺玉も含めて約2万発もの花火が打ち上げられ、100万人を超える観客を魅了する。視界におさまらないスケールと美しさは、まさに圧巻！ なお、大会の様子は、関越道長岡IC近くの「道の駅・ながおか花火館」のドームシアター「長岡花火ミュージアム」で1年中体感できる。

場。「常に戦場にあるの心を以って、ことに処す」という意味だ。水田開発に励むと共に儉約を奨励するなど先を見る藩と、それに共感し、実行する人々。今の言葉で言うところ「協働」の風土の中で文化的素養が重んじられ、茶道も盛んに。越乃雪は土地の茶人に愛されたばかりか参勤交代のお土産となり、全国に広く知られていく。大和屋は、やがて菓子専業となる。

店は信濃川の支流、柿川の脇に建つが、それには訳がある。かつて和三盆は徳島から大阪を経て北前船で新潟へ、さらに信濃川、柿川と舟で運ばれてきたためだ。

柿川沿いに大和屋の砂糖蔵があった。「子どもの頃、川から甘い香りがした」と、大正生まれの先代から岸さんは聞いている。

**楽しきかな、わががし**

おや？ ショーケースに異彩を放つ菓子が並んでいる。色は淡いピンクや黄色、水色など。形はあたかも積み木、クレパス、おはじき、万華鏡。「おさとうのまほう」と題されたシリーズである。これらの担当は、専務取締役の岸佳也さん（昭和55年生まれ）。

「2018年に日本橋三越本店で開催された全国銘菓展のテーマ『楽しきかな、わががし』に合わせて考案したのが最初です。若い人たちに和菓子の魅力を伝えたくて」

佳也さんは岸さんの次女、容子さんの夫だ。夫婦と、デザインナーの長女、高波智子さんの3人でアイデアを出し合い、職人たちと試行錯誤を重ねて出来上がった。砂糖と寒天が主原料。カワイイ！



こはくのみつき



こしひかりサブレ

越乃雪

子どもの家訓は、

「家業を楽しむべし」。

その深い意味を

噛みしめながら、

これからも

人に愛される菓子を

創っていききたいと

思っています。

岸洋助



## 越乃雪本舗 大和屋

新潟県長岡市柳原町3-3

☎ 0258(35)3533

「専務から新発想を聞いたとき、面白いと手放しで賛成しました」と岸さん。親子の信頼関係をベースに、次世代が奏功。大人気となって、定番商品に加えられたのだ。

佳也さんの経歴がふるっつて。秋田出身で、大学院ではバイオテクノロジーを専攻。「久保田」で有名な朝日酒造に勤め、同社の茶道部に入ったことから容子さんと知り合い、8年前の結婚を機に大和屋に入社した。

「まったく初めての世界でしたから、入社後2年間、夫婦で京都の老舗和菓子店へ修業に入らせてもらったんです。京都では多くの古刹や美術館を訪れて、和の感覚を学ばせてもらいました」

そうした経験が「おさとうのまほう」シリーズを生み出しました？ と聞くと、一瞬

の沈黙の後、佳也さんはおもむろにこう答えた。

「たとえば、養源院の杉戸絵。俵屋宗達のお白象図が強烈です。奇抜だけど素晴らしいですね。大和屋も芯の部分に『越乃雪』があるから、遊び心のあるアイテムが加わっても揺らがないと思うんです」

城下町・長岡は、戊辰戦争と長岡空襲で焼き尽くされたため、町の佇まいに往時の面影を求めるのは難しい。けれど、先を見る気風がここにも確かに受け継がれている。

夕刻、「越乃雪」と「こはくのみつき」を手につくり歩いて駅へ戻る。その途中、新旧の民家が並ぶ街路が、茜色の見事な夕焼けに包まれた。

文・井上理津子（ノンフィクションライター。近著に『絶滅危惧個人商店』（筑摩書房）、『葬送の仕事師たち』（新潮社）ほか）

## 錦絵

「錦絵」とは、江戸時代中期以降広まった多色摺りの木版画のこと。美術品としてはもちろんのこと、江戸時代の風俗を知る史料としても高く評価されています。今回は、菓子を売る様子を描いたものを見ていきましょう。

重厚な黒漆喰の壁に、「御菓子司」と書かれた看板。いかにも大店の雰囲気

気が漂います。この店は江戸深川佐賀町にあった船橋屋織江。江戸屈指の菓子屋として知られていました。買い物を終えて出てきたところでしょうか、店の前には菓子箱を手に持った客が立っています。店内には干菓子などを収めた菓子箆筒が置かれ、番重（菓子を保管・運搬する重ね箱）もあちこちに積まれています。店員は饅頭が入った番重を運んだり、袋に入った菓子を秤で量ったり。忙しく働いている様子が見えます。

また、上がり框に腰をかけ、話をしている客もいます。姿は見えませんが相手をしている店員がいるようです。上菓子（白砂糖を使った上等な菓子）を扱う船橋屋のような店では、店頭販売のほか、結婚や長寿祝い、法事等に合わせて菓子を作る受注販売などを行っています。この客も、大切なときに使う菓子の相談に来ていたのかもしれないですね。



(拡大図) 饅頭が入った番重。側面には「船橋屋」と書かれている。奥に並んでいる引き出しは菓子箆筒。



(拡大図) 菓子が入った袋を秤で量っているところ。



「深川佐賀町菓子船橋屋」(東京都江戸東京博物館蔵)

祭礼や縁日、人が集まる市中を題材にした錦絵では、団子や汁粉などを気軽に立ち寄って食べられる屋台がしばしば見られます。右は、江戸高輪たかふらでの「二十六夜待にじゅうろくやまち」の様子を描いたもの。人々が行き来している向こう側、屋台の前で男性がおいしそうに団子を頬張っています。屋台の側面には大きく「春つばき拔ぬき」(\*)「だんご」の文字が書かれています。遠くからでも客の目を引くようにという工夫なのでしょう。

子どもに人気だったのが、餛飩工しんこや新粉細工(\*)と云えます。餛飩工は今でも縁日などで見かけますが、江戸時代には葎よもぎの茎の先に餛飩をつけて息を吹き、風船のように膨らませながらかたちを作ることもありました。注文を聞いて鳥や動物などをたちどころに作るため、子どもたちには手品のように見えたかもしれませんね。

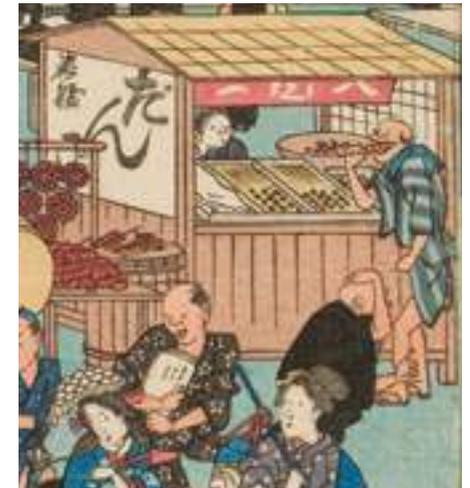
各地を結ぶ街道の茶店では、餅や饅頭などさまざまな菓子が売られま

したが、なかには旅人たちの評判を得て名物になったものもあります。

東海道・府中ふちゅう（静岡県）で売られた安倍川餅あべがわもちもその一つ。茶店を描いた錦絵には、縁台に座っている客に店の女性がきな粉をまぶした餅を差し出している様子が見られます。奥の棚に置いてあるのは、皿にのった白い餅。次々にやってくる客に素早く出せるよう用意しているのでしょう。いかにこの店が繁盛していたかがうかがえる一枚です。

森田 環（虎屋文庫 研究主査）

\*1 旧暦一月と七月の二十六日に月の出を拝む行事で、気候が良いためか江戸時代には七月の方が盛んだった。江戸では海に面した高輪や品川が月を拝むのに良いとされ、多くの人々が集まったという。  
\*2 よく搗いて作った、の意。  
\*3 新粉（うるち米の粉）の生地を色付けし、餛飩工と同様に、動物などを作ったもの。



「東都名所高輪廿六夜待遊興之図」より  
(神奈川県立歴史博物館蔵)

団子屋のほか、汁粉屋や冷たい水を売った冷や水売りも描かれている。



「教訓善悪子僧揃」より(国立国会図書館蔵)  
左端の男性が餛飩を吹いて膨らませている。



(拡大図)

## 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/>



「東海道 府中」(吉田コレクション)  
安倍川餅は、のちにきな粉餅の代名詞となった。

「今日はいいお天気になるわね」  
とお母さんがニコニコしていた  
わたしも笑って手をふった

「いつてきます」  
ドアを開けると  
外が白くモクモクしている  
いつもの朝より  
シーンとしている  
鼻から息をすったら  
ヒヤッとしてツンとした

## キリさん

吉田結生  
小学4年生

『こどもの夢の青い窓』（発行・柏屋）

579号より



illustration by 桑原紗織

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

## 鶴屋吉信の新しいスタイル 虎ノ門ヒルズ店 誕生

世界とつながる新たな「東京の玄関口」虎ノ門に、昨夏、鶴屋吉信が新モデル店を構えました。創業200有余年の「鶴屋吉信」と、匠の技から新感覚の和菓子を生み出すブランド「IRODORI (イロドリ)」を隣り合わせに併設。直接商品を手にとれる自由なスタイルで、伝統と進化、それぞれの和菓子の魅力を堪能できます。



「京ふわわ ほうじ茶」  
「京ふわわ 抹茶」は  
テイクアウトで。

## SHOP

### 鶴屋吉信 虎ノ門ヒルズ店

住所：港区虎ノ門一丁目 1-1

虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 1F

営業：平日 10時30分～19時30分

土日祝 11時～19時 (1/1-3 休)

\*営業時間は変更になる場合があります

☎ 03 (6811) 1116

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



木目調のシックなつくりの「鶴屋吉信」と、  
白をベースにした爽やかな「IRODORI」が一つに。  
写真・Tomooki Kengaku



「IROMONAKA 個包装」。  
小倉・こしあん・抹茶・季節限定風味の  
4つの味のひと口最中。

## 『あじわい』ホームページに 「全国銘菓お取り寄せ」 サイトができました

「全国銘菓」82軒。日本を代表する和菓子店へワンクリックでお買い物に行けるサイトを『あじわい』HPにご用意しました。スマホやPCで銘菓の数々を眺めながら、オンラインショッピングに出かけませんか。



【あじわいHP】

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



ここを  
クリック!

# あじわい NEWS

## 備前屋 岡崎南店 OPEN!

創業240周年を迎えた備前屋が、岡崎駅近くに誕生した大型商業ゾーンに直営店をオープンしました。大きな瓦屋根が印象的な木造平屋建ての新店舗には、本店並みの充実したラインナップが揃っています。木のぬくもりに包まれたシンプルで広やかな空間で、ゆったりとお菓子選びをお楽しみください。



「あわ雪」。雪のような、はかない口だけ。  
岡崎名菓として全国に知られる。



「手風琴のしらべ」。  
北海道産小豆を用いた餡を  
発酵バター入りパイ生地  
で包んで、焼き上げている。



店内外にヒノキや杉、カツラなどの国産木材を使用。  
建築・設計はオークヴィレッジ木造建築研究所。

写真・齋部 功

## SHOP

### 備前屋 岡崎南店

住所：岡崎市岡崎駅南土地区画整理

52街区1番 ルビットパーク岡崎内

営業：10時～19時

☎ 0564 (64) 5600

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

お便り募集しています



《宛先》  
〒100-0073  
東京都港区三田二丁目  
七-1-20021  
株式会社インタレスト  
『あじわい』編集室

皆様のお菓子にまつわる  
話をお聞かせください。  
掲載させていただいた方  
には、全国銘菓加盟店の  
お菓子をプレゼントいた  
してまいります。



どらやき／うさぎや



柏屋薄皮饅頭／柏屋



たまゆら  
玉響／乃し梅本舗 佐藤屋



# 加盟店一覧

## 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/

## とらや

●羊羹 ●和生菓子

〒107-8401 東京都港区赤坂4-9-22  
☎ 03-3408-4121(代) ●https://www.toraya-group.co.jp/

## 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/

### 関東

## 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/

## 三柵屋總本店

●麦落雁

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

## 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://www.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  
☎ 0470-23-5111 ●http://www.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/

## 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/

## 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/

## かおる堂

●秋田銘菓 炬燵た

〒010-0941 秋田県秋田市川尻町大川反170-82  
☎ 018-864-4500 ●http://www.kaorudo.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/

## 回進堂

●岩谷堂羊羹

〒023-1131 岩手県奥州市江刺区愛宕字力石211  
☎ 0197-35-2636 ●https://www.kaishindo.jp/

### 東京

## 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/

## 三原堂本店

●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/

## 清月堂本店

●おとし文 ●よもの峰

〒104-0061 東京都中央区銀座7-16-15  
☎ 03-3541-5588 ●https://www.seigetsudo-honten.co.jp/

### 北海道

## 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 北海道釧山郡江差町本町38  
☎ 0139-52-0022 ●http://www.gokatteya.co.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  
☎ 0120-012-666 ●https://www.rokkatei.co.jp/

### 東北

## 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/

## 開雲堂

●朧最中 ●干乃梅

〒036-8182 青森県弘前市土手町83  
☎ 0172-32-2354  
●https://www.facebook.com/開雲堂-269871630566957/

「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。

ホームページも  
ぜひご覧ください。  
各店のホームページとも  
リンクしています。

あじわいHP



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



お茶の香 関の戸 / 深川屋 陸奥大塚



きよめ餅総本家 / きよめ餅



方寸 / 竹風堂



加賀八幡起上もなか / 金沢 うら田

## 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/

## 平治煎餅本店

●平治煎餅

〒514-0027 三重県津市大門20-15  
☎059-225-3212 ●http://www.heijisenbei.com/

## 深川屋 陸奥大塚

●銘菓 関の戸

〒519-1112 三重県亀山市関町中町387  
☎0595-96-0008 ●http://www.sekinoto.com/

## 柳屋奉善

●おいらのとも  
●老伴

〒515-0083 三重県松阪市中町1877  
☎0120-510-138 ●http://www.15.plala.or.jp/yh99/

## 京都

## 聖護院八ッ橋総本店

●つぶあん入り生八ッ橋【聖】

〒606-8392 京都市左京区聖護院山王町6  
☎075-761-5151 ●http://www.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/

## 井筒八ッ橋本舗

●なま八ッ橋 ●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/

## 中部

## 両口屋是清

●もちもち

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内3-14-23  
☎0120-052-062 ●https://www.ryoguchiya-korekiyo.co.jp/

## きよめ餅総本家

●きよめ餅 ●藤団子

〒456-0031 愛知県名古屋市中区熱田区神宮3-7-21  
☎052-681-6161 ●http://www.kiyome.net/

## 美濃忠

●上り羊羹

〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内1-5-31  
☎052-231-3904 ●http://www.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/

## 備前屋

●あわ雪 ●八丁味噌煎餅

〒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 ●http://www.tamaiya-honpo.com/

## 大野屋

●とこなつ

〒933-0929 富山県高岡市木舟町12  
☎0766-25-0215 ●http://www.ohno-ya.jp/

## 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 ●栗おこわ

〒381-0292 長野県上高井郡小布施町973  
☎0120-079-210 ●https://chikufudo.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/

## 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/

## みずゞ鉛本舗 飯島商店

●みずゞ鉛

〒386-0012 長野県上田市中央1-1-21  
☎0120-511-346 ●https://www.misuzuame.com/

## 菓子舗 間瀬

●伊豆乃踊子

〒413-0103 静岡県熱海市網代400-1  
☎0120-048-144 ●https://www.mase-jp.com/

## 北陸 信越

## 柴舟小出

●柴舟

〒921-8163 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

●娘万頭

〒922-0115 石川県加賀市山中温泉本町2丁目ナ24  
☎0120-080-218 ●http://www.yamanakaishikawaya.com/

## 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 ●http://www.habutae.com/

## 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/



ほまれ  
譽の陣太鼓／お菓子の香梅



さおしか  
小男鹿／小男鹿本舗 富士屋



名菓 舌鼓／山陰堂



すはまだんご／豆政

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  
☎ 0120-21-2194 ●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 譽の陣太鼓  
〒862-0959 熊本県熊本市中央区白山1-6-31  
☎ 096-371-5081 ●https://www.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/

小男鹿本舗 **富士屋** ●さおしか  
〒770-8063 徳島県徳島市南二軒屋町1-1-18  
☎ 088-623-1118 ●http://www.saoshika.co.jp/

**西川屋老舗** ●ケンピ ●うめぼし  
〒781-0806 高知県高知市知寄町1-7-2  
☎ 088-882-1734 ●http://www.nishigawayaya.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.kataharamachi.com/shop/sanyudou.html

九州

**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/

丸芳露本舗 **北島** ●丸芳露  
〒840-0826 佐賀県佐賀市白山2-2-5  
☎ 0120-264-161 ●http://www.marubolo.com/

**大原老舗** ●大原しょうろ  
〒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  
〒812-0027 福岡県福岡市博多区下川端町1-18  
☎ 0120-222-541 ●http://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/

中国

**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://www.tsurudaya.com/

**風流堂** ●山川  
〒690-0021 鳥根県松江市矢田町250-50  
☎ 0852-21-2344 ●https://www.furyudo.jp/

**彩雲堂** ●若草  
〒690-0064 鳥根県松江市天神町124  
☎ 0120-212-727 ●https://www.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/

四国

**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 ●http://www.usuzumi.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/

**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/

近畿

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** ●エロルセ ●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 ●http://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/

お取り寄せはこちらから

あじわいHP  
https://www.ajiwai.or.jp/



各店のお取り寄せ先を  
まとめてご案内しています

今年の「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』について

『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7月1日の発行を予定して  
います。

表紙題字：甘露寺受長  
表紙イラスト：唐仁原多里

〔表紙の言葉〕

父の故郷の鹿児島。明石屋  
さんの軽装の素朴でありなが  
ら凛とした佇まいと桜島  
を描きたいと思っていました。  
柔らかな春が訪れますように。

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／スフィータ株式会社  
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.210  
Spring

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丁目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  | (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 泰  | (一六本舗)   |
| 九州  | 村岡由隆  | (村岡総本舗)  |

あじわい  
最新中

はじめまして  
お元気ですか  
がんばって  
ありがとう  
また会いましょう

日々を彩る  
やさしいことば

人と人との繋がりを大切に  
思い作り上げました。

清月堂本店

〒104-0061 東京都中央区銀座 7-16-15 清月堂本店ビル 1F  
電話番号 | 0120-010-801 [ 受付時間 10:00 ~ 16:00 (土曜・日曜・祝日休み) ]  
営業時間 | 平日 9:30 ~ 19:00 土曜 9:30 ~ 18:00 [ 日曜・祝日休み ]  
※状況により変更になる場合がございます。  
ホームページ | <https://www.seigetsudo-honten.co.jp/>

あなたに最適な情報を。

MITSUKOSHI  
ISETAN



# MITSUKOSHI ISETAN

## 三越伊勢丹アプリ

お買い物の相談や  
アプリ限定クーポンの  
ご利用はもちろん、  
お好みのカテゴリを  
お選びいただくだけで  
最適な情報をお届けします。

※アプリのご利用には、  
三越伊勢丹WEB会員に登録後、  
ログインが必要になります。

詳しくは  
「三越伊勢丹アプリ」  
で検索。



© 2021 ISETAN MITSUKOSHI

全国銘産菓子工業協同組合加盟店