

あじわい

「福」を呼ぶ 新春の菓子12選
菓子街道を歩く「名古屋・大須」

2025
NEW YEAR

No.225

全国銘菓



『あじわい』は全国銘産菓子工業協同組合が1986年から発行している季刊の広報誌です。加盟各店でご覧いただけるほか、全国銘菓のホームページでもお楽しみいただけます。

CONTENTS



Nipponの歳時記 ①⑥
甘さが織りなす新年の願い 柳原尚之 2



お菓子のキーワード ⑨⑧
「福」を呼ぶ 新春の菓子12選 4

《冬の贈り物》愛の和菓子・チョコの和菓子 10



菓子街道を歩く ⑨⑧
名古屋・大須 青柳総本家 12
名古屋の文化「ういろう」を伝えて

和菓子探検 ⑫
どこもかしこも「ふ」の字尽くし 虎屋文庫 16



あじわいNEWS 20

「全国銘菓」とは／加盟店一覧 22

素材の持ち味を生かすこと。
淡味に真あり。

たん
み
しん
淡味真



創業安政元年  明后屋 のちかん元祖

甘さが織りなす新年の願い

柳原尚之

正月の朝には、子供たちと一緒に鰹節を削り、餅を焼いて雑煮を作ります。お正月は単にカレンダーが一巡しただけでなく、人生そのものが新たな始まりになるような、清々しい気持ちになるのが不思議です。

そのお正月にいたたく料理が「おせち料理」です。もとは「節供料理」と呼ばれており、その語源をたどると「節会供御」に由来します。「節会」は祭りごとを、「供御」は召し上がるものを意味し、つまり「節供」という言葉自体が、もともと料理を表しているのです。

おせち料理も、家族構成や趣向、流通の変化に応じてその内容が変化してきました。現在ではさまざまな種類のおせちを楽しむことができますが、本来大切なのは、その料理に込められた願いです。代表的なものに、「三ツ肴」と呼ばれる「数の子」「黒豆」「ごまめ」があり、それぞれ

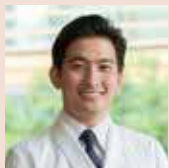
子孫繁栄、健康、豊作の願いが込められています。また、おせちの特徴の一つとして、栗きんとんや伊達巻き、錦玉子など、砂糖や卵を使った「口取り」料理が多くあります。これらは「長崎もの」とも呼ばれ、当時、海外との唯一の接点であった出島のある長崎の卓袱料理の影響を受けています。

なかでも特に変わっているのが「伊達巻き」でしょうか。伊達巻きは、江戸期の料理本では「カステイラ焼き」や「カステイラ蒲鉾」と呼ばれ、室町時代にポルトガルから伝わった南蛮菓子カステラの生地を白身魚のすり身を加えて焼くという、日本ならではの発想が生かされています。この長崎から伝わった卓袱料理が江戸の文人墨客に愛され、やがておせち料理の一つとなりました。ちなみに、伊達巻きには、巻物が教養を表すことや、黄色が古来より邪気払いの色とされてきたことに由来した願いが込められています。

日本料理の特徴には、甘さの巧みな使い方がありますが、その砂糖の扱いは和菓子から学んだ部分が多くあります。菓子から料理へと広がったこの甘さの工夫に思いを寄せながら、おせち料理を味わってみると、また違った楽しさを感じられるのではないのでしょうか。



illustration 小幡彩貴



柳原尚之 (やなぎはら なおゆき)

近茶流宗家。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。

「福」を呼ぶ 新春の菓子12選



雪國

冬の新潟の美しさを上生菓子に映した、冬季限定の銘菓です。
希少な福白金時豆の、やさしい色と風味をお楽しみください。

大阪屋(新潟県・新潟市)



蕎麦ほうじ

早春、百花に先んじて咲く梅の花をかたどり、
蕎麦の風味を生かして焼き上げた伝統の京名菓です。
風雅な形と枯淡の味わいが愛され、
茶事に、ご挨拶の品にと、ご愛顧をいただいています。

総本家河道屋(京都市・中京区)

純米大吟醸羊羹

世界にその名を知られる銘酒・だまじゆ 獺祭の酒粕を
当店自慢の自家製餡と合わせ、丁寧に練り上げました。
甘酒に似た奥深い風味の羊羹で
日本茶はもちろんのこと、コーヒーにもよく合います。
薄墨羊羹(愛媛県・松山市)





高岡ラムネ「宝尽くし」

富山県産の米粉と国産生姜を使用し、
当店に伝わる精巧な木型で抜いたラムネ菓子です。
宝珠や打出の小槌、鯛、はまぐり、米俵などの
吉祥の意匠が、新春に笑顔を運びます。

大野屋（富山県・高岡市）



ふろらん鯛

おめでたい鯛の形に焼き上げた最中皮の中に、
サクサクのアーモンドフロランタン。
和菓子とフランス菓子の味と技が織りなす
美味しさをお楽しみください。

備前屋（愛知県・岡崎市）

富久最中

表裏におかめとひよっとこをかたどった最中皮に
大納言小豆の餡をたっぷり詰めました。
縁起の良い菓子銘と、福々しい形。
当店の歴史の中で磨き上げてきたロングセラー商品です。
赤坂青野（東京都・港区）



姫路名産 玉椿

あでやかに咲く椿の花に見立て、
白小豆を使った黄身餡を薄紅色の求肥で包みました。
徳川家斉の娘と姫路城主・酒井忠学の婚礼の折に生まれ、
以来、二百年近く作り続けている銘菓です。

伊勢屋本店（兵庫県・姫路市）



長寿梅

薄種をさらに半分の薄さにして、ほんのり甘酸っぱい梅の香りの紅白の餡をはさみました。慶事の贈り物にも最適です。つるだや(鳥取県・米子市)



高砂金鰐・銀鰐

小豆の美味しさが堪能できる金鰐とさつまいもの旨味を極めた銀鰐。金銀のめでたさも愛される上品な味わいの神戸銘菓です。本高砂屋(兵庫県・神戸市)



柏屋のどらやき福どら

(粒あん・あんバター・チョコめずき) 福どらの「福」は福島の福・幸福の福。福島育ちの小麦「きぬめずま」と北海道産小豆で作る風味豊かな三種の絶品どらやきです。柏屋(福島県・郡山市)



開運福徳

打出の小槌、米俵、大黒様、恵比須様の最中の中には金花糖や金平糖、おみくじ。そして、一つだけ土人形が。十二月から年明けまでの期間・数量限定で販売する加賀金沢の新春を彩る縁起菓子です。加賀藩御用菓子司 森八(石川県・金沢市)



運だめし

鵜戸神宮の本殿の眼下にある霊石亀岩は、運玉という素焼きの玉を投げて見事くぼみに入ると願いが叶うと言われています。運玉をかたどった菓子で、一年の幸福を願いましょう。



金城堂(宮城県・宮崎市)



練切 ハート

小布施堂 (小布施)

栗餡をチョコレート餡で包み、ピンク色の煉り切りで覆いました。真っすぐな気持ちが伝わる生栗菓子です。



ゆい結

かおる堂 (秋田)

「煉り切りと漉し餡を使い、淡い気持ちにリボンを添えました」。当店の女性和菓子職人が創作した上生菓子です。



草の舟、雪の舟 柴舟小出 (金沢)

代表銘菓「柴舟」に、抹茶チョコとホワイトチョコをコーティング。苔むす小舟、うっすらと雪をかぶった川舟を表現しました。

Winter gift
Japanese Confectionery

《 冬の贈り物 》

愛の和菓子・チョコの和菓子



RIZE cacao

柳屋奉善 (松阪)

伝統銘菓「おいのとも老伴」の小さな最中にカカオマス入りの白小豆餡をのせ、琥珀羹のドームをかぶせました。



こいふみ

小男鹿本舗 富士屋 (徳島)

季節の煎餅と干菓子を封に詰めました。贈る方への気持ちを書いて、そっと添えてはいかがでしょう。



チョコ塩せん

三原堂本店 (東京)

当店自慢の塩せんべいにチョコレートをかけた、冬の名物です。甘じょっぱいおいしさに、手が止まりません。



半熟生カステラ (ショコラ)

菓秀苑 森長 (諫早)

濃厚なチョコレート生地がとろ〜りと溶け出す半熟生カステラ。2種類のチョコレートが深い味わいを創っています。



観音様のお膝元で

名古屋駅の南東に、正月三日で50万人余の初詣客を集める名刹、大須観音がある。

徳川家康が名古屋に城下町をつくる際に、水害の多い大須郷(現在の岐阜羽島市内)からいち早く移した寺院で、移転によって『古事記』の最古写本など国宝4点を始めとする約1万5千点もの貴重な古典籍が今に伝えられている。これも観音様のご利益というものでろう。

さて、参拝を終えたら仁王門を出て大須商店街へ。江戸時代から続く門前町が今、若者や外国人にも大人気の観光

スポットとなっている

名古屋めしに昭和レトロな喫茶店、韓国スイーツの食べ歩きに、古着ショップ巡り。千軒を超える商店が生み出す魅力は、こちゃ混ぜ感だ。

その賑やかな商店街の中でも、ひとときわ目を引くのが名古屋銘菓「青柳いろいろ」で知られる青柳総本家の本店。黒漆喰壁の外観に総檜造りの店内。床には大理石が敷かれ、見上げれば格天井。創業百年目を迎えた1979年に、初代の建てた店をそのまま再現したのだという。

大須の歴史を彩ってきた老舗に、昨年6代目当主を継いだ後藤稔貴さんを訪ねた。

門前土産から日本中へ

青柳総本家は、ここ大須で創業されたそうですね。後藤「初代・後藤利兵衛が、明治12年(1879)に大須門前通りに蒸し羊羹の店を出したのが始まりです。

元は綿を扱う商家でしたが幕末の混乱で没落し、店を借りる資金もなかったそうです。そこで家宝の銘刀3振り tails張徳川家に献納したところ、お金に加えて、蒸し羊羹毎日百本お買い上げの命を戴き、青柳の屋号も徳川慶勝公から賜ったと伝わっています」

「良い屋号に、お店も繁盛されたでしょう。はい。すぐに軌道に乗ったようで、まもなくいろいろも始めました。いろいろは砂糖、米粉、澱粉を湯で煉って蒸して作る、材料も作り方もシン

ブルな菓子ですが、それだけに各店の違いが出ます」

門前町のほかの菓子店と味を競いながら。

「その後、濃尾地震や大須の大火などで店が全焼するような危機もありましたが、そのたびに立ち上がって、代を重ねるごとに店舗が増えていきます。3代目は名古屋駅構内の売店とプラットホームで立ち売りを始め、売上が飛躍的に伸びました。

また戦後、4代目は東海新幹線の開通に合わせて全列車で青柳いろいろの車内販売を始めました。実は、それに先駆けてオートメーション化した新工場を造り、いろいろを最新の充填製造に切り替えたのです。この技術革新で、青柳いろいろは安心してお土産にできる、おいしく日持ちのする菓子になりました」



「カエルまんじゅう」



「青柳いろいろ(抹茶、さくら、しろ)」。外箱に描かれた「柳にカエル」の意匠は杉本健吉、「青柳いろいろ」の文字は柳宗理の手による。



「青柳総本家」6代目当主・後藤稔貴さん。1989年生まれ。特技はDJ。今もイベントなどで時折、腕前を披露している。

大須観音(北野山真福寺寶生院)。節分に行われる「宝船行列」や「鬼追いの儀式」でも知られる「大須の観音さま」。真言宗智山派の別格本山。



KITTE名古屋店。併設のカフェでは、いろいろと抹茶のセットやパフェなどが楽しめる。



「青柳生ういろう 宇治しぐれ」。生ういろうは、季節により栗や柚子なども販売される。



青柳総本家

名古屋市中区大須2-18-50
☎ 052 (231) 0194
<https://www.aoyagiuirou.co.jp>



「青柳ういろう ひとくち 5個入りカエルバージョン」



大須・守山・KITTE店で常設販売している「ケロトツツオ」



朝ドラでも大注目! 名古屋の繁栄を映す「レトロな近代建築物」散歩



◀名古屋市役所本庁舎。昭和8年に建てられ、今も現役。時計塔の頂上に「四方にらみのしゃち」が載る。国の重文。

▼揚輝荘「聴松閣」。松坂屋百貨店の初代社長が築いた広大な別荘内に建てられた迎賓館。昭和12年の竣工。



◀名古屋市政資料館。大正11年に建てられ昭和54年まで裁判所として使用された。NHK朝ドラ「虎に翼」のロケ地となり有名に。国の重文。

「笑顔」製造業

——後藤さんは、いつ頃から家業を継ぎたいと考えられたのですか？

「僕は子どもの頃から、やっぱりやりていたんです。特に大学時代に出合ったDJは魅力的でした。卒業後もサラリーマンをしながら続けたほどです。ただ、同じくらい夢中になれる仕事には出会えなかった。それで、ある日、父に『海外で10年程仕事をし経験を集みたい』と話したんです。すると、それまで何も言わなかった父が、『家業に入れという強制はしないが、いつか入るつもりがあるなら今、このタイミングで入れ。自分で考えて、決めろ』と」

——10年後に戻って来てても会社を迎える気はないと。
「そうです。悩み抜いて結局、社だということでした。そこで会社の理念を『青柳総本家に関わる人を笑顔に』、本業の定義を『笑顔製造業』としました」

——菓子製造業ではなく？
「そこを超える企業に改革していく」と

ういろうは名古屋の文化

——コロナ禍でも、続々とヒット商品が誕生しましたね。
「社員のアイデアから生まれた『ケロトツツオ』が最初のヒットです。『カエルまんじゅう』にクリームをはさんだ菓子ですが、表情がかわいらしいと店の前に行列ができました。

ういろうは、異業種とのコラボを仕掛けました。まず、初音ミクとのコラボが大評判になって、そのあとスライム、エヴァンゲリオン、ポケモン……と。

ただ、コラボ商品は青柳ういろう

家業に入る道を選びました。

ただ、入社してわかったのですが、20代のうちは周りの人たちがきちんと教えてくれるんですね。製造、販売、喫茶などで1年程ずつ勤務しながら、いろいろな場面でのことを実感しました。そして本社業務に就いたのが、2019年の12月です」

——年明けすぐにコロナ禍が始まりました。

「はい、本当に大変でした。最悪でマイナス95%まで月の売り上げが落ち込みました。未来が見えない中、始めたのが会社の理念づくりです。まだ社長でもないのですが、この危機に会社の舵取りをするなら理念が必要だろうと。そして社史や経営書を読みあさるうちに見えてきたのが、青柳は人を笑顔にする商品や空間をずっと提供してきた会

うを話題にしてもらうための商品です。ですからパッケージに趣向を凝らしたり、ういろうに色を付けたりはしていますが、ういろうの味は変えていません。

——コラボをして伝えたいのは、『しろう、くろ、抹茶……』とCMソングでも歌われている昔から作り続けている青柳ういろうのおいしさです。

ケロトツツオも、あれがニュースになるとカエルまんじゅうが売れるんです。その意味で、まったく新しい商品はまた生まれていない。それはこれからです」

——楽しみにしています。
「僕は、ういろうは名古屋の文化だと思ってるんです。それは名古屋の人たちが育ててくださったものなんですし、社員が守ってきたものでもある。

そのことに感謝しながら、この先もよりおいしい菓子を作っていきたくと思っています」(丁)

どごもかしこも 「ふ」の字尽くし

虎屋文庫



豊原国周 「[有卦絵]金性の人」 (1866)より 東京都立中央図書館蔵

福助とお多福が、三宝や船を手に微笑む錦絵(図1)。江戸時代末期から明治時代に流行した、「有卦絵」の一つです。

陰陽道の考え方では、人間は五行(木火土金水)のいずれかに属し、それによって吉運、凶運に入る年が異なることとされます。吉運が続く時期を「有卦」といい、七年間、万事が吉方へ向かうとされ、逆に「無卦」には五年間、凶運が続くと考えられていました。この「有卦」に入る人により一層福をもたらすものとして贈られたのが、有卦絵です。

有卦を祝う際には、三宝や「有卦船」と呼ばれる船に菓子を飾る風習

があったので、ここに描かれているのも菓子と考えてよいでしょう。三宝には二股大根、ふくら雀、笛などが見え、船は筆を帆柱に、富士山、袋(巾着)、福寿草、分銅、振袖と、頭に「ふ」が付くものが揃えられています。「福」を連想させるためか、「ふ」の字尽くしは大変縁起の良いものと考えられていました。

菓子の製法書である『実験和洋菓子製造法』(二九〇五)によれば、こうした「有卦菓子」は有卦入りした人が神棚や床の間に飾るもの。打物や平糖(飴菓子の一種)、雲平(砂糖に寒梅粉を混ぜた生地を薄く伸ばして型抜きしたもの)などで作ると

います。普通のものとは経木製の三宝に、少し良いものは麦わらで編んで綺麗に細工した船に、さらに上等なものは砂糖で作った船に載せて売られたとあり、値段により、仕様も変わったようです。

図3(次頁)の男性は、有卦船を床の間に飾ろうとしているところでしょうか。筆、袋、分銅は先の絵と同様で、右端の植物は二葉葵に見えます。面白いのは、絵全体が、これでもかという程「ふ」の字尽くしとなっていること。三幅の掛軸の右には富士山に登り龍、中央に福助、左には風船で上昇する人物が描かれています。風船は、明治二十三年



図1 歌川豊斎「有卦絵」(1906) 虎屋文庫蔵
有卦菓子は7個を1組として用意したという。有卦船は福女(お多福)、あるいは帆の「福」の字を、三宝は福助を含めて「ふ」が7つになるよう意識したものだろうか。



図2 虎屋の『幸袋』(右)と『福寿草』(左)
袋(巾着)や福寿草は、縁起の良いモチーフとして、菓子の意匠に好まれる。



(二八九〇)、英国人スペンサーが横浜公園で行った興行をイメージしたものの。軽気球で上昇し、落下傘(現在のパラシュート)で降下するパフォーマンスが大評判となりました。さらに襖には二見浦(三重県伊勢の景勝地)の絵、床柱に藤の花、床の間には「福」の字入りの鉢に植えられた福寿草が置かれる徹底ぶりです。贈られた人は、絵の中に「ふ」が付くものを探して楽しんだことと思います。

「ふ」の字尽くしの有卦祝いの風習がいつ頃広まったのかは不明ですが、江戸時代の幕府や諸藩では、すでに「ふ」の付くものの贈答が行われていました。幕府御用をとめた菓子屋・金沢丹後の記録には、有卦用として、二股大根や富士山、藤などの干菓子や有平糖が確認できます(『金沢丹後江戸菓子文様』)。

ちなみに、虎屋に残る宮中の有卦・無卦祝い(*1)の記録には、「ふ」の字尽くしではなく、「百味菓子」(図4)が見えます。百味とは、一〇〇種類の菓子、あるいは

は多くの菓子の意(*2)で、専用の百味箱に入れて用意されました。一段二十個を五段重ねて計一〇〇個。枠のサイズから、一個の菓子が、現在の店売り生菓子の約三倍(一五〇g)はあったと考えられ、驚きです。文化九年(一八一二)光格天皇の有卦明き(「無卦」を避けた言葉)の御用記録(図5)には、菓銘だけでなく意匠の墨書きもあります。虎屋と同じ禁裏(宮中)御用菓子屋の二口屋と共同で納めたため、細かく記録を残したのかもしれませんが。残念ながら、現在では有卦祝いの風習は廃れています。お祝いの折には、「ふ」の字尽くしの菓子を用意してみるのも楽しいかもしれませんね。

河上可央理(虎屋文庫研究主査)

*1 災いを転じる意味で、無卦にも祝い事を行った。
*2 鯛や梅干しなども取り交ぜて用意された。

参考

「福よ来い! 占、厄除け・開運菓子」展 小冊子、虎屋、二〇〇四年。



図5 有卦明きの御用記録
「御百味御菓子之銘書」(1800~31)より
虎屋黒川家文書
右から、千代の鶴、萬狩、笠牡丹、東籬



図4 虎屋の百味箱(複製)と百味菓子(再現)



図3 歌川国貞(3世)「[有卦]金性の人」(1891)
東京都立中央図書館蔵
男性の羽織にふくら雀の紋、女性の着物の模様にはふくべ(瓢箪)が見える。中央の掛軸には、蜀山人の狂歌(「有卦に入る数は七年 何事も 笑ふて暮せ ふふふふふふ」)も。



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/

SHOP 九重本舗 玉澤 〇仙台

本店移転&OPEN

2025年に創業350周年を迎える仙台的「九重本舗玉澤」が、一番町に本店を移転し、リニューアルオープンしました。店内では代表銘菓「九重」をはじめ、大人気の「霜ばしら」や定番商品「杜のゆべし」、「しおがま」など、玉澤のお菓子が勢揃い。カフェスペースでは玉澤の新メニューが楽しめるかと評判です。

九重本舗 玉澤 本店

- 仙台市青葉区一番町2丁目3-33
「第八藤栄サンモール一番町」1F
- 10時～18時（カフェスペース 13時～17時）
- ☎ 022(399)8880
- https://www.tamazawa.jp



「霜ばしら」

イートインで楽しめる
「炙りゆべし」と「霜塩団子」

SHOP 金沢 うら田 〇金沢

御影本店リニューアルOPEN

「加賀八幡 起上もなか」でお馴染みの「金沢うら田」が、本店をリニューアルしました。ガラス張りの明るく開放感ある店内には定番のお菓子が一つから選べるば売りコーナーもあり、気軽にうら田のお菓子をお選びいただけるようになりました。



金沢 うら田 御影本店

- 金沢市御影町21-14
- 9時～17時。日曜、1月1日・2日休
- ☎ 076(243)1719
- https://www.urata-k.co.jp

「加賀八幡 起上もなか」(上)
新商品「くるみ饅頭 あんのん」(下)

EVENT 2025年 5月30日～6月15日 〇旭川

第28回 全国菓子大博覧会・北海道
あさひかわ菓子博2025 SMILE SWEETS HOKKAIDO

8年ぶりの「菓子博」が、北海道旭川市で開催されます。全国銘菓の加盟店も多数参加するお菓子の祭典。初夏の北海道が17日間、お菓子色に染まります！ ぜひ、ご来場ください。

- 道北アークス大雪アリーナほか
- https://kashihaku-hokkaido.jp

©菓博北2025
あさひかわ菓子博2025
公式キャラクター
シマエ大福

INFORMATION

「全国銘菓」のホームページができました！

全国銘産菓子工業協同組合は、このたび新たに「全国銘菓」のホームページを開設しました。全国各地の銘菓のご紹介や、個性あふれる「御菓印」など、和菓子の魅力を様々なかたちでご紹介しています。『あじわい』も、今後はこの中で掲載してまいります。



全国銘菓ホームページ ▶ <https://www.zenkokumeika.com>





純栗かの子ようかん / 桜井甘精堂



白松がモナカ / 白松がモナカ本舗



わかさいも / わかさいも本舗

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

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

〒951-8063 新潟県中央区古町通7番町1006-1(古町店)
☎ 0258-229-3211 ●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 ●榮太樓餡

〒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

三桝屋總本店 ●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

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 加盟店一覽

「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。

www.zenkokumeika.com



名物みむろ／白玉屋榮壽



黒糖関の戸／深川屋陸奥大掾



きっしょうかん
吉祥羹／両口屋是清



つきせかい パラエティーバック／月世界本舗

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 ●姫路名産 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

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 ●ゆづ餅 ●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

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-korekiyo.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 ●青柳ういろう

〒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 ●やき帖

〒500-8009 岐阜県岐阜市湊町42
☎ 0120-601-276 ●https://tamiya-honpo.co

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

みずゞ飴本舗 飯島商店 ●みずゞ飴

〒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 ●じゃあにゃあ ●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

つくる心、つづむ心
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
 ☎ 03-6436-8830

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

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

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

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)



肥後五十四万石／お菓子の香梅



カシューナッツ羊羹／村岡総本舗

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
 ☎ 0120-923-3110 ●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 ●小羊羹
 〒845-0001 佐賀県小城市小城町861
 ☎ 0120-358-057 ●https://www.muraoka-sohonpo.co.jp

Happy
New Year

けんかしないで、
みんな仲良し



元祖
きびだんご



あじわい

全国銘菓
2025 NEW YEAR
No.225

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
デザイン／吉澤俊樹 (ink in inc)
印刷・製本／株式会社オフセット岩村

『あじわい』編集室より

ずっと変わらずに作り続けている和菓子、その中から新たに生まれてくる和菓子。『あじわい』では、今回も新たな試みをご紹介します。御菓印のことなど、インターネットでWeb版もご覧いただけます。ぜひぜひ新春225号をお楽しみください。

《うさぎや 谷口拓也》

新年あけましておめでとうございます。いつも『あじわい』をご愛顧いただきありがとうございます。時代と共にお菓子の役割も少しずつ変わってきていますが、私たち菓子屋がお客様を笑顔にしたいという気持ちは益々強くなっているように思います。「お菓子で笑顔に」、そんな思いを『あじわい』でもお届けしたいと思います。

《清月堂本店 水原康晴》

表紙題字／甘露寺受長

表紙絵／唐仁原多里
題 『新春の蛇と亀』
菓子 亀屋「亀どら」「亀の最中」

次号の発刊は2025年3月15日です。

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



豊かな食シーンを、岡山から世界へ。

 廣榮堂 安政三年創業
岡山中納言角

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

本社／岡山県岡山市中区藤原60 中納言本店／岡山市中区中納言町7-32

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