

名古屋の和菓子のポテンシャルが高いことは、数々のメディアにも取り上げられ、広く知られるようになりました。そこで、今年のテーマはあえて『和菓子の原点に選って、名古屋の素朴な和菓子』。すっかり名古屋の和菓子ファンになったという甲斐みのりさんが各店舗の和菓子の姿や銘、こめられた想いやお店の佇まいなどから"和菓子の原点"や"素朴な和菓子"を感じたポイントをここでご紹介します。さあ、今年も、名古屋の和菓子を楽しく美味しくめぐりましょう！

©名古屋和菓子めぐり人 甲斐みのりさん

文筆家。素朴なもの、小さくてかわいいもの、など、独特の視点で紹介するモノ・コトが、書籍などを通じて人気となる。「かわいいもの」「よいもの」「乙女なもの」を見つけて紹介する著作は30冊以上。雑貨の企画・イベントを行うLoule主宰。

協力 / 名古屋生菓子組合青年会 主管 / (公財)名古屋観光コンベンションビューロー



YATOKAME FESTIVAL DOORS

やっとかめ文化祭 DOORS 2023/10/28 SAT - 11/19 SUN

主催 | やっとかめ文化祭実行委員会 [構成団体:名古屋(文化芸術推進課,観光推進課,歴史まちづくり推進室,文化財保護室)、(公財)名古屋文化振興事業団、(公財)名古屋観光コンベンションビューロー、(公財)名古屋まちづくり公社、中日新聞社、名古屋観光ブランド協会、特定非営利活動法人大ナゴヤ・ユニバーシティ・ネットワーク] 後援 | 名古屋商工会議所、中部経済連合会、中部経済同友会 助成 | 文化庁、一般財団法人地域創造 協賛 | 愛知学院大学、岡谷鋼機株式会社、一般財団法人民族衣裳文化普及協会、シー・クエンス株式会社、株式会社大丸松坂屋百貨店、日本ガイシ株式会社、鹿島建設株式会社、名古屋空港ビルディング株式会社、公益社団法人日本観光振興協会中部支部、八百産本店、三精テクノロジーズ株式会社、株式会社竹中工務店、丸茂電機株式会社、株式会社エーアンドブイ、大冷工業株式会社 協力 | 名古屋三曲連盟、名古屋邦楽協会、名古屋日本舞踊協会、(公社)能楽協会 名古屋支部、名古屋鉄道株式会社、近畿日本鉄道株式会社、名古屋ガイドウェイバス株式会社、名古屋臨海高速鉄道株式会社、名古屋市交通局、会場を貸してくださる施設の皆さま ディレクター | 近藤マリコ、高橋佳介、西川千雅

やっとかめ文化祭実行委員会事務局

〒460-0011 名古屋市中区大須 3-42-30 ALA大須ビル201 NPO法人大ナゴヤ・ユニバーシティ・ネットワーク内 Tel 052-262-2580 Fax 052-262-6658 https://yattokame.jp

やっとかめ文化祭DOORS HP なごや和菓子

名古屋コンシェルジュ HP 和菓子ページ

Total direction, Text&Edit: Kondo Mariko / Art direction: Mori Hazuki (COUPGUT Inc.) / Design: Ogura Yuki (COUPGUT Inc.) / Photo: Okamura Yasuko © 2023 Yattokame Festival Executive Committee All Rights Reserved. Printed in Japan



2023年9月末現在

5

寛王山 不老園



和三銘菓 歌ごよみ 1,100円(小箱10個入り)

道元禅師の詠んだ唄に基づき日本の四季を表現した不老園のオリジナル銘菓。

名古屋千種区末盛通1-31 Tel 052-751-6232 日休み 8:00~19:30 地下鉄東山線「寛王山」駅4番出口 徒歩8分

6

京菓子司 亀広良



いちまいのみず (日本酒・赤ワイン) 各648円

名古屋城西上名古屋1-9-26 Tel 052-531-3494 火・水休み 9:00~18:00 地下鉄名城線「名城公園」駅1番出口 徒歩8分

7

尾張名古屋 亀屋芳広 本店



上用饅頭 180円

もっともシンプルで味の違いがわかる上用饅頭は、和菓子の原点=素朴な味!

名古屋市熱田区伝馬1-4-7 Tel 052-671-3707 期間中無休 8:30~19:00 (日~18:00) 地下鉄名城線「熱田神宮伝馬町」駅4番出口 徒歩1分

8

川口屋



焼き菓子 松風・葵もち 各150円

いずれもこしあんを包んだ焼き菓子で、松風(左)はあっさり、葵もち(右)はしっとりタイプ。

名古屋市中区錦3-13-12 Tel 052-935-3873 日・祝・第3月休み 9:30~17:30 地下鉄東山線・名城線「栄」駅西1番出口 徒歩5分

9

御菓子司 桔梗園



ほっかり 初雁 300円

秋の風情たっぷりのお菓子は、百合根の蜜漬けとこしあんを黒糖醬で包んでいます。

名古屋市港区名港1-20-13 Tel 052-621-0130 日・11/3, 11, 17, 18休み 9:00~19:00 地下鉄名港線「菜園口」駅2番出口 隣接

10

御菓子司 菊屋



名古屋名物 菊屋乃ういろ (黒糖・抹茶・さくら・白) 各500円

お店も作り方も店主も、ずっと変わらない手作りのういろは愛情たっぷりの味。

名古屋市中区葵2-14-21 Tel 052-935-3873 不定休 9:30~18:30 名鉄名古屋線「千種」駅5番出口 徒歩5分

11

御菓子司 菊屋茂富



利休饅頭 130円

黒糖の雑味をきれいに取って、品の良い甘さに仕上がっている銘菓!

名古屋市緑区鳴海町相原町28 Tel 052-621-0130 火休み 9:00~18:00 名鉄名古屋線「鳴海」駅東口 徒歩3分

12

きよめ餅総本家



ちすず 千鈴 380円(6個入り)

熱田神宮の県指定工芸品「大鈴」をモチーフに作られたかわいい干菓子です。

名古屋市熱田区神宮3-7-21 Tel 052-681-6161 無休 8:30~18:00 名鉄名古屋線「神宮前」駅西口 徒歩1分、地下鉄名城線「熱田神宮伝馬町」駅2番出口 徒歩6分、JR「熱田」駅 徒歩10分

13

孝和堂



おはぎ 220円

小豆・砂糖・餅米のみを使用した、創業から変わらない自慢の「おはぎ」は、きな粉とあんこの2種類。

名古屋市中村区鳥居通5-32 Tel 052-471-6246 平日9:30~18:30/土日10:00~17:00 地下鉄東山線「中村公園」駅1番出口 徒歩1分

14

あられの匠 白木 本店



おこげ餅小町 (柚子七味) 367円

従来品のおこげ餅の進化版。柚子七味の隠し味が美味しい! ビールのおつまみにも!

名古屋市北区元志賀町1-57 Tel 0120-758-216 祝日の月休み 名古屋市中区栄3-27-15 Tel 052-241-1192 無休 10:30~19:00(喫茶11:00~18:00) 地下鉄名城線「黒川」駅3番出口 徒歩10分

15

雀おどり總本店



わらびあんみつ 640円

伊豆天草の寒天で作った持ち帰り専用あんみつに物わらび餅をトッピングしました。※わらびあんみつは持ち帰り専用です。

名古屋市中区錦3-19-7 Tel 052-971-2873 日・祝休み 10:00~20:00(L019:30) 地下鉄東山線「栄」駅1番出口 徒歩3分

16

大黒屋本店



にしき 錦四季 380円

"干菓子の秋の大黒屋"として知られる名店の秋の風景をかたどった美しい干菓子。

名古屋市中区錦3-19-7 Tel 052-971-2873 日・祝休み 10:00~20:00(L019:30) 地下鉄東山線「栄」駅1番出口 徒歩3分

17

御菓子所 つくは栞屋



極上上りういろ 極上黒ういろ 各1,200円

江戸時代より当店に伝わる製法で丁寧に作られたういろは、もっちり感が印象的。

名古屋市昭和区阿由知通2-5-4 Tel 052-741-1481 水・第3火休み 9:00~18:00 地下鉄鶴舞線・桜通線「御器所」駅8番出口 徒歩6分

18

御菓子所 福田屋



昔カステラ 180円

沖繩・波照間島の黒糖を使った弾力のある蒸しカステラはお店の看板商品。

名古屋千種区千種1-28-2 Tel 052-731-5689 水・1/1~1/3休み 8:30~18:30 地下鉄桜通線「吹上」駅6・7番出口、JR中央線・地下鉄東山線「千種」駅 徒歩8分

19

御菓子司 不老園正光



銘菓 不老 230円

卵や乳製品は使わず、みりんを使用して焼き上げた、なつかしく素朴な味わい。

名古屋市中区古渡町11-32 Tel 052-321-4131 水休み 9:00~18:00(日~16:00) 地下鉄名城線「東別院」駅3番出口 徒歩8分

20

御菓子所 松河屋老舗



尾張名古屋 天守閣 540円(5個入り)

名古屋城の天守閣をイメージして葵の御紋を模した看板商品の焼き菓子。 名古屋市中区栄4-9-27 Tel 0120-758-830 日休み 9:00~17:00 地下鉄東山線・名城線「栄」駅12番出口 徒歩7分

21

万年堂



おちよぼ まめ箱 972円

発売しはじめて70年たった今でも開発途中といえるほど繊細な調整が必要な干菓子。 名古屋千種区山門町2-34-1 Tel 052-753-3311 火休み 9:00~17:30 地下鉄東山線「寛王山」駅1番出口 徒歩3分

22

御菓子司 美濃忠本店



ごっさま 141円

もちもち食感のカステラ生地でこしあんを包んでいる。女性の愛らしい笑顔が印象的。 名古屋市中区栄の内1-5-31 Tel 0120-758-830 期間中無休 9:00~18:00 地下鉄鶴舞線・桜通線「丸の内」駅8番出口 徒歩5分

23

御菓子司 もち観



円空大黒天もなか 130円

荒子観音に安置されている円空さんが彫った大黒天をかたどった最中です。 名古屋市中川区荒子町宮室12 Tel 052-361-0595 水休み 8:00~19:00 あおなみ線「荒子」駅 徒歩7分、地下鉄東山線「高畑」駅5番出口 徒歩10分

24

餅文總本店 本店



一口栗ういろ (上がり2個・抹茶3個) 675円(5個入り)

刻んだ栗を入れたたっぷりの栗あんを、上がりと抹茶のういろで包みました。 名古屋市南区豊2-36-24 Tel 052-691-5271 期間中無休 9:00~18:00 名鉄常滑線「道徳」駅 徒歩10分

25

山田餅なるみ



大判 栗・餅入り だら焼き 240円

大きくて食べ応え抜群の大判だら焼きは、まん中やわらかいお餅が入っています! 名古屋市緑区鳴海町字花井町14-1 Tel 052-622-3081 月・火休み 9:00~18:00 名鉄名古屋線「鳴海」駅西口出口 徒歩7分

26

両口屋是清 東山店



焼菓子 志なの路・旅まくら 64円 よも山 129円

旅まくらには、先祖伝来の茶道具の花入「旅枕」からヒントを、3種は銘菓中の銘菓。 名古屋千種区東山通4-4-1 Tel 052-782-1115 水休み 臨時休業日未定 9:00~18:00 (喫茶11:00~17:30、L017:00) 地下鉄東山線「東山公園」駅1番出口 徒歩2分

喫茶コーナー有

○価格は全て税込表記です。○参加店の対象和菓子の購入は「旅する判子コレクション」のポイントになり、やっとかめ文化祭オリジナルグッズのプレゼント対象となります。○参加店ではプレゼントの受け渡しは行いませんので、参加店頭面に設置してある「旅する判子コレクション」詳細をご覧ください。○期間限定販売品もあるため、時間によっては完売している場合がございます。○掲載の順番はアイエオ順になっております。○消費税は、持ち帰りが8%、店内飲食は10%になります。詳細は各店舗にお問い合わせください。○店舗および喫茶コーナーの営業時間や定休日は通常営業の場合です。時節柄、一時的に変更となっている場合がございますので、ご注意ください。

旅する判子コレクション プログラムにご参加いただくたびに、文化祭にまつわる判子をポン。面影、芸事、街の粋、判子でたくさん集めましょう。たくさん集めた方には、特大の判子とオリジナルの記念品をプレゼント。旅路の足跡、学びのしるし。どうぞ楽しくコレクションしてください。【期間】10/28(土)~11/19(日)【対象会場】まちなか芸披露、まちなか寺子屋、まち歩きなごやの全会場、「和菓子の原点に選って、名古屋の素朴な和菓子」参加店舗(全26店)

1 大須観音

青柳総本家 大須本店

名古屋でおなじみの青柳総本家のカエルのロゴマークは素朴そのものです。それをこんなかわいらしいお菓子にするなんて、心がときめきます！



2 道徳

いちだ 一朵

一朵のお菓子づくりの考え方が、そのまま表現されていますね。素朴でシンプルだけど、味わい深い。豆の存在感がしっかりあって食べ応えがあります。



3 池下

京菓子処 梅屋光孝

素朴な色合いに和みますね。かるかんとこしあんの組み合わせに注目したいです。他地域で見たことがなく、2つの美味しさが重なっていただ感じっぱいです。



4 大須観音

大須ういろ 本店

シンプルな材料で作っているのに奥深く、さっぱりしたこしあんの味わいは、さすが大須ういろ。お菓子づくりの原点に戻るといふ考え方に大いに共感します！



5 覚王山

覚王山 不老園

雪月花の意匠は、古来のモチーフで、詩情が湧き起り、情緒豊かな景色が頭の中に広がります。店主ご夫妻のあたたかくて素朴な人柄にもふれて欲しいお店。



6 名城公園

京菓子司 亀広良

氷のモチーフは、いろいろな想像がどんどん広がっていきます。素朴でシンプルな素材がモダンなお菓子になるところは、さすが、ご主人のセンスですね。



8 栄

川口屋

滋味深い焼き菓子は、同じこしあんだけど水分が違うので、食べ比べをすると面白く、その技の奥深さに感激します。素朴感とあたたかさを感じます。



9 築地口

御菓子司 桔梗園

色合いは一見素朴ですが、食べると何層にも美味しさがふくらみます。黒糖・こしあん・百合根の甘みが口の中に広がって、秋の風景を想像できます。



10 千種

御菓子司 菊屋

菊屋に何う楽しみは、店主ご夫妻の名古屋言葉が聞けること。癒されて、素朴さを感じます。人柄と味がそのまま繋がっているような、ういろの味ですね。



11 鳴海

御菓子司 菊屋茂富

昔ながらの佇まいのお店は、郷愁を誘う雰囲気満ちています。利休饅頭は、シンプルを極めた深い甘さがあり、ひと口でパクッと食べられるサイズ感も嬉しいのです。



13 中村公園

孝和堂

きな粉・あんこ・もち米のシンプルな組み合わせがゆえに素材の味をしっかりと感じます。真っ赤な大鳥居の横にあって、昔から地域に愛される雰囲気が素敵です！



7 熱田神宮伝馬町

尾張名古屋 亀屋芳広 本店

上用饅頭は日本人にとって素朴で基本の和菓子ですね。もっちりとした皮とこしあんの相性が良く、小さめサイズがパクッと食べられて嬉しいです！



14 黒川

あられの匠 白木 本店

さすが白木のあられ、思わず美味しい！と声が出ます。見た目は素朴ですが、食べると驚きが。ピリリと辛いけれど、柑橘の爽やかさが追いかけてきます！



15 矢場町

雀おどり 総本店

あんみつを食べて、和菓子を美味しいと感じる素朴な初々しさを思い出しました。昭和の良き時代を感じられるお店で色々なメニューのイトインをお勧めしたいです。



16 栄

大黒屋本店

色鮮やかな形と色で季節を表す干菓子の世界。秋の草花や鳥たちの様子が心に浮かんで楽しくなってきます。和菓子の楽しみ方として、素朴であり原点でもありますね。



17 御器所

御菓子所 つくは祢屋

ういろの形と佇まいが素朴なもの。もっちりとした食感と深い甘さが、心と体に沁みていくようです。昔ながらの和菓子屋さんのお店の雰囲気も大好きです。



18 吹上・千種

御菓子所 福田屋

素材も作り方も昔から継がれたことをきちんと守っていて素朴な魅力があります。朝ごはん、お昼おやつに夜おやつ。ついつい手が伸びてしまいそう！



19 東別院

御菓子司 不老園 正光

みりん屋だった先祖のDNAを感じるお菓子。卵や乳製品を使わずに作る姿勢も広く知っていただきたい。素朴な小上がりがスペースでは是非食べて欲しいです。



20 栄

御菓子所 松河屋老舗

一見すると素朴な形だけど、葵の御紋が入った名古屋ならではのお菓子。NHK大河ドラマの家康ファンにぜひ一言お添えしてお土産でお渡ししたいです！



21 覚王山

万年堂

謙虚に毎日手作りされているという姿勢が素晴らしいと思います。そしてなによりもチョコ！と小さく紅が描かれたお菓子の姿に素朴なかわいらしさがありません！



22 丸の内

御菓子司 美濃忠 本店

素朴ながら愛嬌たっぷりの顔が中心に見える、大好きなお菓子。名古屋の昔の言葉で、奥様のことをごっさまと言ったそうです。そんなエピソードも楽しい。



23 荒子

御菓子司 もち観

円空作品の魅力は、素朴な生命力に満ち溢れているところ。この和菓子を手にすると力が湧いてきます。少し時間がたつととりした最中の皮も好きです。



24 道徳

餅文 総本店 本店

素朴な秋の素材の代表でもある栗、粒と栗あんの両方で楽しめて、大好きな餅文のみずみずしいういろで包まれているなんて！ひと口サイズが嬉しいポイント。



25 鳴海

山田餅なるみ

お餅が美味しいんです！ピヨーンと伸びてモチモチ。あんこ・皮・栗とベストマッチ。餅菓子屋さんの誇りを感じます。この素朴な感動はとて新鮮でした。



26 東山公園

両口屋是清 東山店

決して派手ではないけれど、素朴で誰もが親しみのある和菓子は、きっと一度は口にしたいことのある銘菓。今までもこれからも長く愛されていく存在ですね。

