
 やっとかめ
 文化祭
まどころ・旅どころ・安こや

名古屋てくてく
和菓子めぐり

やっとかめ文化祭 2017.10.28SAT-11.19SUN

主催：やっとかめ文化祭実行委員会〔構成団体：名古屋市（文化振興室、観光推進室、歴史まちづくり推進室、文化財保護室）、（公財）名古屋市文化振興事業団、（公財）名古屋観光コンベンションビューロー、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、名古屋市交通局、名古屋芽生会、日本郵便株式会社、名古屋建設株式会社、あま市観光協会、会場を貸してくれた寺社の皆さま 協賛：一般財団法人民族衣裳文化普及協会、イオンリテール株式会社、トヨタ自動車株式会社、愛知学院大学、名古屋学院大学、愛知大学、株式会社メニコン、株式会社安藤・岡、岡谷銅機株式会社、株式会社竹中工務店、大同特殊鋼株式会社、東急不動産株式会社、株式会社大丸松坂屋百貨店、一般財団法人名古屋城振興協会、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、八百彦本店、丸茂電機株式会社、株式会社TYK、三精テクノロジーズ株式会社、株式会社エーアンドバイ、株式会社青柳総本店、株式会社安藤七宝店、味の司 石昆、株式会社大須うる、きよめ餅総本店、株式会社くすむら、呉竹商事株式会社、雀おどり總本店、株式会社ダイナゴ、株式会社なごやしめん亭、名古屋だるま・千両、納屋橋饅頭万松庵、宮さしめの宮商事株式会社、妙香園、モン・ド・ジャンノエル、餅文総本店、名古屋名物 みそかつ 矢場とん、株式会社大和屋守口清総本店、山本屋総本店、吉田蕎麦有限公司、株式会社両口屋是清 ディレクター：近藤マリコ、高橋佳介、西川千雅



平成29年度
文化庁 文化芸術創造活用
プラットフォーム形成事業



やっとかめ文化祭実行委員会

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

www.yattokame.jp



**NAGOYA
 TEKU-TEKU
 WAGASHI
 MEGURI**
 2017.10.28 Sat - 11.19 Sun

YATTOKAME
FESTIVAL
2017

NAGOYA
TEKU-TEKU
WAGASHI
MEGURI

名古屋で
和菓子めぐり

江戸時代から続く老舗から
まちの宝物のような存在の小さな名店まで、
名古屋が誇る和菓子屋さん21店を、
文筆家の甲斐みのりさんが巡ります。
お店の佇まい、匂い、店主のお人柄、、、。
すべてが和菓子の美味しさに繋がっているはず。
名古屋の和菓子屋さんの魅力を探しに、
旅する気分で、てくてく歩きましょう!

2017年10月28日(土)～11月19日(日)



1 餅文總本店 本店



[菓銘] 一口栗ういろ
[価格] 648円(5個入り)

上がりういろ、抹茶ういろで、たっぷりの栗の餡を包んだひと口サイズ。

名古屋南区豊2-36-24
Tel 052-691-5271
元日休み 9:00~18:00

2 尾張名古屋 亀屋芳広本店



[菓銘] 栗ひろい
[価格] 140円

口どけが良いふんわり生地と刻み栗を入れた粒あんの組み合わせ。

名古屋市熱田区伝馬1-4-7
Tel 052-671-3707
無休
8:30~19:30、日祝~19:00
名城線「伝馬町」駅から徒歩1分

3 御菓子司 菊屋茂富



[菓銘] 銘菓 鳴海湯
[価格] 65円

歌に詠まれた鳴海湯を、波と千鳥で映した、和三盆糖のやさしい干菓子。

名古屋市緑区鳴海町相原町28
Tel 052-621-0130
火休み 9:00~19:00
名鉄本線「鳴海」駅から徒歩5分

4 御菓子司 桔梗園



[菓銘] 錦秋
[価格] 220円

栗あんを道明寺で包み、深まる秋を惜しみつつ、錦の秋を表現しています。

名古屋市港区名港1-20-13
Tel 052-661-1448
日休み 9:00~19:00
名港線「築地口」駅2番出口隣

5 もち親



[菓銘] 多宝
[価格] 130円

口どけの良い黄身餡をシナモン香る生地で包みしっかりと焼き上げています。

名古屋市中川区荒子町宮窓12
Tel 052-361-0595
木休み 8:00~20:00
あおなみ線「荒子」駅から徒歩7分

6 一朵



[菓銘] 谷川
[価格] 210円

米粉と葛粉のバランスが良く、器に合わせやすいモダンで上品なお菓子。

名古屋南区豊田1-28-5
Tel 052-618-8555
不定休 10:00開店~売り切れ次第
名鉄常滑線「道徳」駅から徒歩6分

7 むらさきや

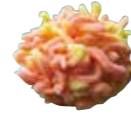


[菓銘] 菊
[価格] 302円

なめらかでふわふわの羽二重に十勝産小豆のこしあんが包まれています。

名古屋市中区錦2丁目16-13
Tel 052-201-3645
日・祝休み
9:00~17:00(土~15:00)
東山線・鶴舞線「伏見」駅から徒歩1分

8 川口屋



[菓銘] 秋色
[価格] 320円

柿を生地に練りこんだきんとんで、ふんわり香る柿が晩秋を思わせませす。

名古屋市中区錦3-13-12
Tel 052-971-3389
日・祝・第4土休み 9:30~17:30
東山線・名城線「栄」駅から徒歩5分

9 大黒屋本店

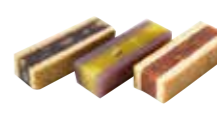


[菓銘] くずきりセット
[価格] 930円

透明感あるくずきりは、さっぱりした黒蜜と。セットでお抹茶などがつく。

名古屋市中区錦3-19-7
Tel 052-971-2873
日・祝休み 10:00~21:00
東山線・名城線「栄」駅1番出口から徒歩3分

10 両口屋是清 栄店



[菓銘] 秋限定 ささらがた
[価格] 216円(1本) ^{5本入り} 1,188円~

お芋と柿と栗、それぞれに食感と味わいに工夫があって、この3つですっかり秋の世界観です。

名古屋市中区栄4-14-2 久屋パークビル1F Tel 052-249-5666
元日休み 9:00~19:00
(喫茶・ギャラリー10:00~18:00)
東山線・名城線「栄」駅13番出口から徒歩1分

11 納屋橋饅頭万松庵 大須万松寺通店



[菓銘] ささら秋
[価格] 600円

ふんわりしっとりした浮島の生地で栗を入れた羊羹がはさまれています。

名古屋市中区大須2丁目6-11
Tel 052-241-7884
無休 8:00~18:00
鶴舞線「大須観音」駅から徒歩5分

12 雀おどり總本店



[菓銘] ひとくちういろ
[価格] 500円

さつまいもや沖縄黒糖など材料にもこだわって作られたひとくちサイズ。

名古屋市中区栄三丁目27-15
Tel 052-241-1192
無休 10:30~19:00
名城線「矢場町」駅から徒歩3分

13 御菓子司 不老園正光



[菓銘] 歌ごよみ
[価格] 1,080円(10個入り)

天然のもので彩られたきれいな発色で、お茶席でも使える干菓子です。

名古屋市中区古渡町11-32
Tel 052-321-4031
水休み 9:00~19:00、日~16:00
名城線「東別院」駅から徒歩5分

14 つくは柘屋



[菓銘] 極上りういろ 極上黒ういろ
[価格] 各972円

江戸時代より当家に伝わる秘伝の製法で作られた、もっちりまるやかなういろ。

名古屋市昭和区阿由知通2-5-4
Tel 052-741-1481
水休み 9:00~18:00
鶴舞線・桜通線「御器所」駅から徒歩6分

15 きよめ餅総本家



[菓銘] 栗入りきよめ餅
[価格] 900円(5個入り)

こしあんと栗の甘露煮が、つるんとしたやわらかい羽二重餅で包まれています。

名古屋市熱田区神宮3-7-21
Tel 052-681-6161
無休 8:30~18:30
名鉄本線「神宮前」駅から徒歩3分

16 万年堂



[菓銘] おちよぼ
[価格] 864円

徳島県板野郡の和三盆糖で一粒ずつ丁寧に作られた小さな干菓子です。

名古屋市中区東2-17-21
Tel 052-931-1234
日休み 9:00~18:00
東山線「新栄町」駅から徒歩1分

17 御菓子司 菊屋



[菓銘] 菊屋ういろ
[価格] 430円

黒糖、抹茶、さくら、白の4種類を早朝から手作り、夕方には売切れます。

名古屋市中区葵2丁目14-21
Tel 052-935-3873
不定休 9:30~19:00
7/16、8/21、1/1~1/3休み
東山線「千種」駅4番出口から徒歩5分

18 坂角総本舗 葵店



[菓銘] 工場できたて ゆかり
[価格] 691円(8枚入り)

2度焼きすることで、海老の濃厚な旨味と香ばしさを封じ込めた煎餅です。平日午後2時以降、毎日50袋限定販売。

名古屋市中区葵3-18-15
Tel 052-932-0261
7/16、8/21、1/1~1/3休み
地下鉄「千種」駅1番出口より徒歩1分

19 尾張菓子 きた川



[菓銘] へそくり餅
[価格] 180円

完熟金柑のシロップ漬けをふわふわの羽二重餅でそっと包んでいます。

名古屋北北区大杉3-14-7
Tel 052-911-3710
火休み
8:30~18:30、日・祝~15:00
名鉄瀬戸線「尼ヶ坂」駅から徒歩4分

20 覚王山 不老園



[菓銘] 栗三兄弟
[価格] 780円

秋の定番「栗鹿の子、栗さんとお、栗むし羊羹」をセットにした逸品。

名古屋市中千種区末盛通1-31
Tel 052-751-6232
日休み 8:00~19:30
東山線「覚王山」駅4番出口横

21 青柳総本家 KITTE名古屋店



[菓銘] ひとくち生ういろ
[価格] 141円

季節限定品や月替わり品を含む全8種類がラインナップされています。

名古屋市中村区名駅1-1-1 JPタワー1階
Tel 052-433-8112 1/1休み
10:00~21:00(土日祝は~20:00)
東山線・桜通線「名古屋」駅直結

喫茶コーナー有

参加店舗では、やっとかめ文化祭の期間中、エントリー商品をお買い求めいただけます。参加店舗は「旅する判子コレクション」のポイントになります。

- 価格は全て税込表記です。
- 期間限定発売のため、時間によっては完売している場合がございます。
- 掲載の順番は実際に甲斐さんが巡った順番になっております。

協力:名古屋生菓子工業組合青年会、(公財)名古屋観光コンベンションビューロー

和菓子でなくて歩き人:甲斐みのりさん

KAI MINORI ● 文筆家。「かわいいもの」「よいもの」を見つけて紹介する著作は35冊以上。お菓子、雑貨、旅のしおり、郷土玩具、地元パン、土産品、クラシック建築などを題材に書籍や雑誌に執筆。雑貨の企画・イベントを行うLoule 主宰。



Let's go!

1 道徳

餅文總本店 本店

江戸時代から変わらぬ伝統のういろうに加え、現代らしい新商品まで、年間を通じて50ほどの種類があるそう。ぶよぶよとしたさわり心地に驚きましたが、食べてみるとみずみずしい食感にもう一度びっくり。まるで口の中に水の玉を入れているよう。



7 伏見

むらさきや

まるで料亭のようなお店の構え、和菓子和箱がきれいに並んだ陳列ケース、知る人ぞ知る喫茶コーナー。どれも主張しすぎてなくて素敵なお店です。掛け紙は菓の字のデザインが可愛らしくて。丁寧に手をかけてつくられたお菓子は抜群の安定感でした。



12 矢場町

雀おどり總本店

かつて私がいろいろ好きになったきっかけは雀おどりさんでした。むっちりしてコシがあって、歯切れも口当たりもいい。特に白はお米の風味がふんわり香ります。ひと口サイズというのもうれしいですね。おなか为空いた時にぱくっと食べるのにちょうどいいです。



17 千種

御菓子司 菊屋

砂糖、米粉、浮粉だけで作るシンプルなお菓子は、10時半くらいまでに行くと出来たてアツアツが買えます。アツアツのもっちり味と冷やしたぶりぶり味の両方をぜひ比べてみてください。街に根付いたお菓子って素敵だなと思いました。



2 伝馬町

尾張名古屋 亀屋芳広本店

熱田神宮近くの旧東海道沿いがあり、熱田の史跡文化を和菓子で伝えているお店です。ミルクを生地に使っている皮が美味しい!ふわふわで軽やか。2個も3個も食べちゃいそう。地域の日常生活に定着している和菓子屋さんっていいですね!



8 栄

川口屋

徳川美術館・蓬左文庫の文献によると元禄元年創業とのこと。ひと口いただいて、んんん?思わず中の構造をのぞきたくなる不思議な食感。なんと、きんとんの中身は道明寺でした。美しくふわふわで、意外な食感とさっぱり後味が、なんとも美味でした。



13 東別院

御菓子司 不老園正光

讃岐の国で採れる貴重な純国産の和三盆糖を原料として雪月花を表現した干菓子は、風雅そのもの。優しくて上品な甘さは、口の中でずっと溶けてゆきます。そのほかなさは、雪月花のデザインの通り、自然の美しさを表しているように感じました。



18 千種

坂角総本舗 葵店

袋を開けた瞬間のふわ〜っと広がる海老の香りにビックリ!そして手で割った時のパリッという感触にもう一度驚いて、口にしてみると、今まで味わったことのないふよやかなゆかりに、思わずお酒飲みたい!と思っちゃいました。



3 鳴海

御菓子司 菊屋茂富

東海道鳴海宿で安政4年創業のお店の前はかつて干潟だったと聞き、その景色を想像して楽しみました。登録地域建造物資産に指定されている昭和初期のお店の建物や、周りの風景も含めてとても趣あるお店。繊細なデザインの干菓子は上品な甘さです。



9 栄

大黒屋本店

落雁菓子の老舗が35年前から始めた手作りのくずきり。注文を受けてから作るできたてが、とにかく美味しい!しあわせな食感で、ずっと噛んでいた!と思います。しちたまも注文してからこねるのだとか。和菓子への丁寧な思いが伝わってきます。



14 御器所

つくは栞屋

天明初年(1781年)創業以来、代々尾張国熱田神宮御用達を勤める御菓子処で、店内には歴史を物語るものを幾つも発見できます。特に黒糖の黒ういろは濃厚な香りが。そして黒文字を入れる瞬間、もちもち感にビックリします。



19 尼ヶ坂

尾張菓子 きた川

金柑を小判に、餅を絹織物の羽二重に見たて、羽二重で小判を包み隠す様子から名づけられたお菓子。へそくりという名前は当時ご家族から反対されたというエピソードが面白いんです。お餅の上から寒天がかけられていて、独特の食感になっています。



4 築地口

御菓子司 桔梗園

創業130年余りのお店で、お祖父様の跡を継いだ5代目のご主人。誠実なお人柄が伝わってくるようなやさしい味の和菓子は、やっとかめ文化祭のために創作した新商品だそうです。お米の風味があって、食べ進むと栗の香りにほっと安心します。



5 荒子

もち観

荒子観音寺の多宝塔は市内最古の木造建築物。それをモチーフにしたお菓子は、シナモンがふんわり香って、コーヒーと一緒にいただいても合いそうです。地域に根付いた題材を食で体験できるので、荒子観音寺にお参りがてらぜひ寄って欲しいお店です。



10 栄

両口屋是清 栄店

小さくて可愛いという意味の古語「ささら」を名に冠したささらがたは、私もよく購入しています。一人おやつにも、お友達におすわけるにもピッタリ。食べきりサイズというのは本当に素晴らしいアイデアです。パッケージもかわいいですね。



15 神宮前

きよめ餅総本家

熱田神宮東門前に蔵造り風の大きな大屋根がよく目立ち、観光客にも人気の様子。名古屋ではおなじみの銘菓なのですね。真っ白なお餅の弾力があんこを包みこんでいて、いいバランス!名前の通り、心が清められたような気がします。



20 覚王山

覚王山 不老園

栗菓子の定番の3つのセットは、栗好きにはたまらないです。栗それぞれの美味しさが引き出されており、まるで栗菓子のフルコースをいただいている贅沢な気分。元の栗は同じなのに、こんなに味わいが広がる和菓子って素晴らしいと思いました。



6 道徳

一朶

茶道松尾流5代不俊斎の「葛ではなく、外郎でもないほどよい食感」という要望により、先人が作ったものを蘇らせたそうです。確かにいろいろうっぼいけどいろいろじゃなく、つつとした食感が印象的。こしあん好きにはたまらないお菓子です。



11 大須

納屋橋饅頭万松庵 大須万松寺通店

白餡と栗のコンビがパステルカラーになった蒸し菓子は、軽やかでべろっと食べられて、コーヒーにも合いそうです。お店では、「揚げまん棒」や「ハイカラモナカ」の実演販売もあって、見るだけでも楽しい。大須散策にぜひ立ち寄りたいです。



16 新栄町

万年堂

小さくて可愛いおちょぼ口のイメージで作られたという干菓子は、本当に可愛らしくて。1週間かけてしっかり乾燥させてから販売するそうで、丁寧な仕事による美味しさなのだ納得しました。昔から変わらない意匠やサイズが愛おしいですね。



21 名駅

青柳総本家 KITTE名古屋店

昔ながらの製法で作るひとくちサイズの生ういろう。秋は、カフェオレや栗、さつまいもやほうじ茶などが目見えするとのこと。お店は雰囲気もよく、アクセスもいいので、お買い物の際に気軽に立ち寄れる和菓子スポットですね。

