

Nagoya's energizing Wagashi

元気がでる 名古屋の和菓子

今年もはじまる、名古屋の和菓子店をめぐる旅。テーマはずばり！「元気がでる名古屋の和菓子」文筆家の甲斐みのりさんが、和菓子の姿、ネーミング、そこにこめられた想いと物語性、お店の佇まいや店主の個性など、いろんな「元気を」探します。ご一緒に、元気がでる名古屋の和菓子を楽しんで美味しくめぐりましょう！

☕ 喫茶コーナー有 🍡 判子カード枚数

○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。○掲載の順番はアイウ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。○店舗およびカフェスペース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。

やっとかめ文化祭

2021/10/23 SAT - 11/14 SUN

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、観光推進課、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、(公財)名古屋まちづくり公社、中日新聞社、名古屋観光プラザ協会の協賛、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、イオンリテール株式会社、会場を貸していただきました施設の皆さま 協賛：愛知学院大学、名古屋学院大学、岡谷銅機株式会社、一般財団法人民族衣裳文化普及協会、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、シー・クエンス株式会社、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ビー 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

〒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

Total direction, Text&Edit: Kondo Mariko / Art direction&Design: Mori Hazuki(GOUPGUT Inc.) / Photo: Okamura Yasuko ©2021 Yattokame Festival Executive Committee All Rights Reserved. Printed in Japan



Nagoya's energizing Wagashi

2021.10.23 sat - 11.14 sun



元気がでる名古屋の和菓子

YATTOKAME FESTIVAL 2021 YATTOKAMEGURI

旅する判子コレクション 期間中、対象商品を購入いただいた方には、購入金額に応じた枚数のオリジナル判子カードを店頭でお渡しします。やっとかめ文化祭期間中に集めた判子カードを下記宛に郵送いただく、先着にて枚数に応じて、やっとかめグッズをお送りいたします。ふるって応募ください。 ※判子カード枚数に限りがあるため、店舗時期によっては判子カードがお渡しできない場合がございます。ご了承ください。



オリジナル判子カード 【郵送先】 〒460-0008 名古屋市中区栄2-10-19 名古屋商工会議所ビル11階 名古屋観光コンベンションビューロー 観光部観光誘客グループ 和菓子係 ※郵送締切：11/15(月)消印まで ※お名前・ご住所・郵便番号・電話番号を必ず明記の上、該当枚数をお送りください。 ※何口も一度に応募される場合は、枚数とグッズ名を明記してください。

名古屋の和菓子歩き人 甲斐みのりさん 文筆家。お菓子、旅行、散歩、雑貨、建築、かわいもの、乙女なもの、などをテーマに自身の著作や雑誌などで執筆活動を続ける。雑貨の企画・イベントをおこなう「one」主宰。 協力：名古屋生菓子組合青年会(公財)名古屋観光コンベンションビューロー



🍡×2 1 🍵 青柳総本店 KITTE名古屋店



[菓銘] カエルまんじゅう [価格] 432円(3個入り)

ピョンピョンと飛び跳ねるカエルの元気な姿を想像しながら心が弾むお菓子ですね! 名古屋市中村区名駅1-1-1 KITTE名古屋1階 Tel 052-433-8112 期間中無休 10:00~20:00 (イトインは11:00~19:00) 地下鉄東山線「桜通線」名古屋駅徒歩2分、JR-名鉄名古屋駅徒歩3分

🍡×1 2 🍵 いらだ 一菜



[菓銘] 木の実おこし [価格] 270円

ザクザクとした食感と音に躍動感! パワーフードとしても注目したいお菓子です。 名古屋市中区豊田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」駅徒歩10分

🍡×6 3 🍵 梅屋光孝



[菓銘] 深山路 [価格] 1棒 1400円

ふんわりした軽艶とこしあんの羊羹、ひとつのお菓子で2つの元気を楽める! 名古屋千種区桐林町2-12 Tel 052-764-0881 水休み 9:00~18:00 地下鉄東山線「池下」駅2番出口徒歩2分

🍡×1 4 🍵 大須ういろ本店



[菓銘] ういろモナカ さつま芋 [価格] 314円

最中にあんをはさんで手作りするって、ささやかな達成感があって元気が出ます。 名古屋市中区大須2-18-42 Tel 052-201-2000 年中無休 10:00~18:00 地下鉄鶴舞線「大須駅」駅2番出口徒歩3分

🍡×2 5 🍵 覚王山 不老園



[菓銘] 覚王山 門前餅 [価格] 400円(4個入り)

くるみ・ゴマ・きな粉・小豆はパワーフード。これがひとつとでいただけるなんて! 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「覚王山」駅4番出口横

🍡×4 6 🍵 京菓子司 亀広良



[菓銘] いちまいのみず [価格] 1,080円

外側のシャリ感と内側のトロンとした食感、和菓子と日本酒が味わえて元気になれそう! 名古屋市西区上名古屋1-9-26 Tel 052-531-3494 水・第2、4火休み 9:00~18:00 地下鉄名城線「名城公園」駅1番出口徒歩8分

2個購入で 🍡×1 7 🍵 尾張名古屋 亀屋芳広 本店



[菓銘] 尾張ロール (きな粉・抹茶) [価格] 各160円

きな粉にバタークリームや抹茶の香り、子供の頃に憧れたモダンな味を思い出します。 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 地下鉄名城線「伝馬町」駅2番出口徒歩1分

🍡×1 8 🍵 川口屋



[菓銘] 照葉 [価格] 320円

この佇まいを見ると、秋がやってきたと感じた時のおだやかな気持ちを思い起こさせます。 名古屋市中区錦3-13-12 Tel 052-971-3389 日・祝・第3月休み 9:30~17:30 地下鉄東山線「名城線」栄1番出口徒歩5分

🍡×1 9 🍵 御菓子司 桔梗園



[菓銘] 楓紅葉 [価格] 280円

なんときれいなビタミンカラー! 中から栗きんとんが現れるという嬉しいおまけも! 名古屋市港区名港1-20-13 Tel 052-661-1448 日休み 9:00~19:00 地下鉄名城線「築地口」駅2番出口徒歩1分

🍡×2 10 🍵 御菓子司 菊屋



[菓銘] 名古屋名物 菊屋乃ういろ [価格] 500円

菊屋のご夫婦に会いに行ったら元気が出る中間違いなし! 今年も会いに行きたいです。 名古屋市中区葵2丁目14-21 Tel 052-935-3873 不定休 9:30~18:30 地下鉄東山線「千種」駅5番出口徒歩5分

2個購入で 🍡×1 11 🍵 御菓子司 菊屋茂富



[菓銘] 利休 [価格] 125円

黒糖が印象的なお菓子は、黒糖の旨味が体に染み渡りながら、疲れが飛んでいきますね。 名古屋市緑区鳴海町相原町28 Tel 052-621-0130 火休み 9:00~18:00 名鉄本線「鳴海」駅東口徒歩5分

🍡×2 12 🍵 きよめ餅総本店



[菓銘] きよめ餅 [価格] 550円(3個入り)

小麦粉と餅粉ブレンドの生地は和菓子屋ならではの、開発秘話を聞いて元気をもらいました。 名古屋市熱田区神宮3-7-21 Tel 052-681-6161 年中無休 8:30~18:00 名鉄本線「神宮前」駅徒歩1分、地下鉄名城線「伝馬町」駅2番出口徒歩6分、JR「熱田」駅徒歩10分

🍡×2 13 🍵 あられの匠 白木



[菓銘] 名古屋ひつまぶし あられ [価格] 648円

まさに元気を与えてくれる食材、ウナギ! 飽きこない味わいはお酒にも合いそうです。 名古屋市北区元志賀町1-57 Tel 052-981-1818 祝日の月休み 平日9:30~18:30 土日祝10:00~17:00 地下鉄名城線「黒川」駅3番出口徒歩7分

🍡×2 14 🍵 雀おどり總本店



[菓銘] わらびあんみつ [価格] 640円

いろいろな味が混じったあんみつは、和菓子の玉手箱のようにワクワクが止まりません! 名古屋市中区栄3-27-15 Tel 052-241-1192 期間中無休 10:30~19:00 (L.O.18:00、店内喫茶は18:30終了) 地下鉄名城線「矢場町」駅徒歩5分

🍡×2 15 🍵 大黒屋本店



[菓銘] 生落雁 加加阿 [価格] 400円(3個入り)

スーパーフードのカカオニブをつかった落雁は、元気の要素でいっぱいのお菓子です。 名古屋市中区錦3-19-7 Tel 052-971-2873 日・祝休み 10:00~21:00 (L.O.20:30) 地下鉄東山線「名城線」栄1番出口徒歩3分

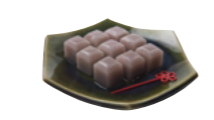
🍡×4 16 🍵 御菓子所 つくは称屋



[菓銘] 極上上りういろ 極上黒ういろ [価格] 各1,080円

クロモジを入れる瞬間、幸せな弾力を感じます。ういろの概念が変わるかも。 名古屋市昭和区阿由知通2-5-4 Tel 052-741-1481 毎週水・第3火休み 9:00~18:00 地下鉄鶴舞線「御器所」駅8番出口徒歩6分

🍡×1 17 🍵 納屋橋饅頭万松庵 大須万松寺通店



[菓銘] 納屋橋キューブ [価格] 270円

温度帯で食感に変化するキューブをピックで食べるって、実験みたいでワクワクします! 名古屋市中区大須3-27-24 Tel 052-241-1662 年中無休 10:00~19:00 地下鉄名城線「上前津」駅8番または12番出口徒歩5分

🍡×1 18 🍵 御菓子司 不老園正光



[菓銘] 銘菓「不老」 [価格] 220円

元気の素のような商品名に思わず微笑んでしまいます。体にやさしい味が嬉しい! 名古屋市中区古渡町11-32 Tel 052-321-4031 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

🍡×4 19 🍵 万年堂



[菓銘] おちよぼ まめ箱 [価格] 972円

口に入ると、和三盆糖がじわじわと染み渡って頭に栄養がいき渡るのを感じます! 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「覚王山」駅1番出口徒歩3分

2個購入で 🍡×1 20 🍵 御菓子所 美濃忠本店



[菓銘] ごっさま [価格] 141円

大好きな名古屋のパワフルで素敵な女性をイメージしながらいただきたいと思えます。 名古屋市中区丸の内1-5-31 Tel 052-231-3904 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

2個購入で 🍡×1 21 🍵 御菓子司 もち観



[菓銘] 利家の里 [価格] 140円

郷土の英傑である前田利家公への思いから作られたお菓子には、深い地元愛を感じます。 名古屋市中川区荒子町宮窓12 Tel 052-361-0595 水休み 8:00~19:00 あおみ線「荒子」駅徒歩7分、地下鉄東山線「高畑」駅5番出口徒歩10分

🍡×3 22 🍵 餅文總本店 本店



[菓銘] 一口栗ういろ (上がり2個・抹茶3個) [価格] 675円(5個入り)

ぶるんぶるんの食感がとっても印象的。口の中ではずむような感覚は元気そのもの! 名古屋市南区豊2-36-24 Tel 052-622-3081 期間中無休 9:00~18:00 名鉄常滑線「道徳」駅徒歩10分

2個購入で 🍡×1 23 🍵 山田餅なるみ



[菓銘] なるみくるみ餅 黒糖 [価格] 180円

ビタミンたっぷりの胡桃と黒糖は、ひとつ食べたらしっかり力がわいてきます。 名古屋市緑区鳴海町字花井町14-1 Tel 052-622-3081 月・火休み(HP参照) 9:00~18:00 名鉄本線「鳴海」駅西口徒歩7分

🍡×4 24 🍵 両口屋は清 東山店



[菓銘] 鬼うろろう [価格] 1,080円(2本入り)

「鬼まんじゅう」と「ういろ」の両方が味わえるなんて元気な名古屋愛を感じます! 名古屋千種区東山通4-4-1 Tel 052-782-1115 水休み 9:00~17:00 (喫茶12:00~16:30 L.O.16:00) 地下鉄東山線「東山公園」駅1番出口徒歩2分

1 名駅

青柳総本家 KITTE名古屋店

「柳に飛びつくカエルのマーク」をモチーフにしたカエルのおまんじゅうは、平成元年発売のロングセラー。青柳のロゴマークにちなんで開発されました。



2 道徳
いちだ
一朶



菓子のルーツである「木の実」と伝統菓子である「おこし」を組み入れて、キャラメルでコーティング。健康食でもある木の実に元気になりましょう。



3 池下

梅屋光孝

池下の閑静な住宅街で、明治30年より営む和菓子店。深山路は、秋の定番の人気商品で、本わらびを使ったおこしの羊羹と軽菓のやさしい味わいです。



4 大須

大須ういろ 本店

ういろの"もっちり"、あんの"しっとり"、最中の"サクッ"。3つの食感を合わせて手作りするところから楽しめます。華やかなゴールドパッケージも人気です。



5 覚王山

覚王山 不老園

かわいいひと口サイズのわらび餅風きなこ餅は、ちょっと疲れたなと思った時などにパクッと食べられて、いつもお家にあったら嬉しいお菓子です。



6 名城公園

京菓子司 亀広良

名古屋城のお堀の厳寒期に張る薄氷の意匠で、岐阜県山岡産の糸寒天・氷砂糖・日本酒だけで作られています。蓬萊泉の純米大吟醸「美」を使い、吟醸香の和菓子に。



7 伝馬町

尾張名古屋 亀屋芳広本店

和菓子の技術を生かして洋菓子も数多く作っている亀屋芳広の特徴がよく現れた看板人気商品。生地はやわらかさとコクのある味わいは元気ができるポイントです。



8 栄

川口屋

紅葉の葉っぱは、こなし製。中にはつぶ餡が包まれており、鮮やかな色合いといい、うっとりするような味わいに、和菓子っていいなあと感じ入ります。



9 築地口

御菓子司 桔梗園

紅葉した山々の色合いを3色の餡で表現、中には自家製栗きんとんが包まれており、秋一色に染まる美しいお菓子です。明るい色合いは元気そのものですね。



10 千種

御菓子司 菊屋

黒糖・抹茶・さくら・白の4色のういろ。毎朝2時間かけて蒸しあげるういろは、午前中ならホッカホカ。作りたての力、元気がみなぎっているようです。



11 鳴海

御菓子司 菊屋茂富

秋から冬にかけての季節のお菓子は70年作り続けられている菊屋茂富の伝統の味。まあい形が目によさしく、深い味わいに癒され、知らぬ間に元気をもらっています。



12 神宮前

きよめ餅総本家

戦後、砂糖の入手が困難となり、一時的に学校給食用のパンを製造していたことが、その復刻として、和菓子屋らしくあんぱんまんじゅうのように仕上がっています。



13 黒川

あられの匠 白木

ウナギのタレと国産山椒がピリッと効き、歯ごたえの良いカリカリ食感で、つつい口に運びたくなる味わい。使いやすい小包装で、おうち時間を豊かにしてくれるお菓子です。



14 矢場町

雀おどり 總本店

人気のあんみつに大粒のわらび餅が嬉しい。黒糖蜜、白蜜、抹茶蜜から選ぶのも楽しみのひとつです。長年の人気商品ですが常にバージョンアップしているそうです。



15 栄

大黒屋本店

生落雁というだけあってちょっとしっとりした食感と、カカオニブの味わいのコントラストがとても新鮮な味わい。口の中ではかなく溶ける感じが繊細な和菓子です。



16 御器所

御菓子所 つくは衾屋

江戸時代より伝わる秘伝の製法によるういろは、もっちりしていて一度食べたら忘れられない食感です。お店の方から代々の歴史を聞くのも訪れる時の楽しみです。



17 大須

納屋橋 饅頭万松庵 大須万松寺通店

納屋橋まんじゅうをペーストにして、くず粉などで小型キューブ状に固めた冷菓。食べ歩きのできる大須によく似合うフィンガーフードの和菓子です。



18 東別院

御菓子司 不老園 正光

不老園はもともと"味醂屋"で、そのルーツを振り返り、卵・乳製品は使わず、みりんを使用した焼き菓子。「いつまでも健康で長生きを」という願いが込められています。



19 覚王山

万年堂

ピンク色の和紙製蓋のかわいい小箱の掛け紙は郷土玩具が描かれた「おもちゃづくし」。このかわいらしいパッケージを見ているだけでも元気になれそうな気がしますね。



20 丸の内

御菓子所 美濃忠本店

"ごっさま"とは、古い名古屋弁で奥様のこと。自家製こしあんを、餅粉を使ったカステラ焼き皮で包みあげてあるもちもち食感のお菓子で、こしあん好きにはたまらない逸品です。



21 荒子

御菓子司 もち観

前田利家公の梅鉢紋を象った焼き菓子で、NHK大河ドラマ「利家とまつ」(2002年放送)を機に製作したもの。地域に愛される和菓子屋さんっていいですね。



22 道徳

餅文 總本店 本店

刻んだ栗を入れたたっぷりの栗あんを、上がり(こしあん)と抹茶のなめらかな生地で包んだういろ。食感だけでなく風味もあって、パッケージを開けた瞬間も楽しい。



23 鳴海

山田餅なるみ

ローストした胡桃の油分と羽二重餅の甘味に、コクのある黒糖のハーモニーがとてもバランスよく、かわいらしいネーミングからも鳴海の地への愛着を感じますね。



24 東山公園

両口屋 是清 東山店

建築家・隈研吾氏による設計で2013年にオープンした店舗は日本家屋を思わせる屋根のデザインがとっても素敵。カフェスペースでゆっくりお茶とお菓子を楽しみたいです。

