

5 

寛王山 不老園



ふろうちょうせいもち
不老長生餅
250円

こし餡の中に濃い抹茶餡を入れ団子生地で包み、ハート型の山鳩来の葉ではさんでいます。

名古屋市千種区末盛通1-31
Tel 052-751-6232
日休み 8:00~19:30
地下鉄東山線「寛王山」駅4番出口横

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

名古屋城の堀に張る水の意匠は芸術的。糸寒天、氷砂糖、日本酒(赤ワイン)だけでシンプルに。

名古屋市中西区上名古屋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



不老柿
180円

外はサクッとしたシナモンの香り、中はしっとりとした黄身あんが詰まった焼き菓子。

名古屋市熱田区伝馬1-4-7
Tel 052-671-3707
無休 8:30~19:00
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



照り菓
350円

黄色く色づいた葉っぱ型のこなしでつぶあんをくるり。秋の深まりを感じさせる定番。

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」駅1番出口徒歩5分

9

御菓子司 桔梗園



栗きんとん
生クリーム大福
270円

栗きんとんを生クリームと共に包んだ柔らかい羽二重餅。幅広い年代に愛される一品です。

名古屋市港区名港1-20-13
Tel 052-661-1448
日・11/16休み 9:00~19:00
地下鉄名港線「築地口」駅2番出口横

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550円
※価格が変更になりました。

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
東山線「千種」駅5番出口 徒歩5分

11

御菓子司 菊屋茂富



利休饅頭
140円

こしあん黒糖の羊羹をコーティングした銘菓。黒糖の奥深い風味が印象的な一品です。

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

12

きよめ餅総本家



きよめばん
650円

しっとりモチモチ生地につぶあんを詰め込み、黒ゴマをのせてふんわりと焼き上げています。

名古屋市熱田区神宮3-7-21
Tel 052-681-6161
無休 8:30~18:00
名鉄名古屋本線「神宮前」駅西口徒歩1分

13

孝和堂



おはぎ
220円

小豆、砂糖、もち米のみを使用した、創業から変わらぬ自慢のおはぎは、きな粉とあんの2種類。

名古屋市中村区鳥居通5-32
Tel 052-471-6246
月休み(祝日を除く) 8:30~18:30
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



吹きよせ菓餅 小菊
557円

日本の秋を表現した吹きよせ。ドライフルーツが入った華やかな見た目に心躍ります。

名古屋市北区元志賀町1-57
Tel 052-758-216
祝日の月休み 平日9:30~18:00/土日祝10:00~17:00
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
700円

伊豆天草の寒天で作ったあんみつに、名物のわらび餅をトッピング。※「わらび餅」は持ち帰り専用です。

名古屋市中区栄3-27-15
Tel 052-241-1192
無休 10:30~18:30(喫茶11:00~17:30)
地下鉄名城線「矢場町」駅5番出口徒歩5分

16 

大黒屋本店



生落雁 加加阿
400円

カカオを使ったモダンな生落雁。日本茶だけでなく、コーヒーやお酒にも合いそうです。

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「名城線」駅1番出口徒歩3分

17

御菓子所 つくは祐屋



極上上りういろ
極上黒ういろ
各1,200円

江戸時代より伝わる秘伝を守り造られた極上のういろ。もちもち、まるやかな味わいです。

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



かすていら
1,300円

素材さと懐かしさ、温かきを感じられるカステラ。ひと口食べたら幸せになりそう。

名古屋市中区千種3-28-2
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、ころんとかわい焼き菓子。

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

20 

舞雀 中郷店



炙りみたらし団子
300円

もちりした団子の生地を、ほんのり甘いみたらしが包みこむ素朴な味わい。

名古屋市中川区中郷3-385-2
Tel 052-351-6277
火休み 8:30~19:00
地下鉄鶴舞線「高畑」駅 徒歩18分、市バス「打出本町七丁目」駅 徒歩4分

21

万年堂



おちよぼ まめ箱
972円

同店のためだけに徳島県板野郡で精製した和盆糖で作られた、ひと口サイズの干菓子。

名古屋市中区山門町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

もちもちのカステラ生地の中に程よい甘さのこしあんが入っています。『ごっさま』の笑顔が印象的。

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

23

餅文總本店 本店



一口栗ういろ
(上がり2個・抹茶3個)
756円
※価格が変更になりました。

刻んだ栗を入れた栗あんを、上がり抹茶のみずみずしい生地で包んでいます。

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

24

山田餅なるみ



大判 栗・餅入り
だら焼き
250円

大きくて食べ応え抜群の餅入り大判だら焼き。秋にふさわしく、栗入りです。

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
名鉄名古屋本線「鳴海」駅西口 徒歩7分

25 


両口屋是清 東山店



千なり
(小豆粒あん、抹茶あん、林檎あん)
各194円

ふんわりやわらかな皮と、味わいの異なる3種のあんを楽しむの同店の代表商品。

名古屋市中区千種区東山通4-4-1
Tel 052-782-1115
木休み、臨時休業日決定 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DOORS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、詳細は参加店頭頭に設置してある「旅する判子コレクション」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。

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、特大的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】10/26(土)~11/17(日)
【対象会場】まちなか芸披露、旅するなごや学的全会場、「大好きな人に贈りたい、名古屋の和菓子」参加店舗(全25店)、やっとかめ文化祭DOORS プレ企画、特別企画(名古屋城 NODATE CAFE(仮称)を除く)

甲斐みのりさんと巡る

大好きな人に贈りたい、名古屋の和菓子

Wagashi in Nagoya,
for your beloved person
2024.10.26sat-11.17sun

京都の公家文化と江戸の町人文化が交錯し、独自の和菓子文化を育んできた名古屋。数々のメディアに取り上げられ、名古屋の和菓子は広く注目を集めるようになりました。そんななか掲げる今年のテーマは『大好きな人に贈りたい、名古屋の和菓子』。「和菓子がアイドルや俳優に見える」と語る甲斐みのりさんが、名古屋の和菓子の魅力を紐解きます。「ひとたび味わえば、きっと大好きな人に贈りたくなる」そんな魅力を秘めた和菓子が、名古屋にはあふれるほど多くあります。

○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。『旅のたのしみ(mille books)をはじめ、著作は40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




やっとかめ文化祭
2024.10.26 sat-11.17 sun
Wagashi in Nagoya,
for your beloved person
大好きな人に贈りたい、
名古屋の和菓子
甲斐みのりさんと巡る



やっとかめ文化祭 DOORS 2024/10/26 SAT - 11/17 SUN
主催 | やっとかめ文化祭実行委員会(構成団体:名古屋市(文化芸術推進課、観光推進課、歴史まちづくり推進課)、名古屋市教育委員会(文化財保護課)、(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、名古屋観光ブランド協会、特定非常利活動法人大ナゴヤ・ユニバーシティ・ネットワーク) [特別協力]クリエイティブ・リンク・ナゴヤ後援 | 愛知県、愛知県教育委員会、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(文化芸術創造拠点形成事業)、一般財団法人地域創造(地域の文化・芸術活動助成事業) 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、株式会社大丸松坂屋百貨店、日本ガイシ株式会社、丸八信用組合、鹿島建設株式会社、中部国際空港セントレア、トヨタ自動車株式会社、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、八百彦本店、三精テクノロジー株式会社、株式会社竹中工務店、丸茂電機株式会社、株式会社エアードバイ 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、名古屋交通局、株式会社パロールホールディングス、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、西川千穂
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 Tel 052-262-2580 Fax 052-262-6658
NPO法人大ナゴヤ・ユニバーシティ・ネットワーク内 https://yattokame.jp

やっとかめ文化祭DOORS 公式Webサイト
なごや和菓子 Instagram
愛知学院大学有志の学生の皆さんによる
和菓子投稿

Total direction: Kondo Mariko / Text&Edit: Yasuda Jun / Art direction: Mori Hazuki(COUPGUT Inc.) / Design: Ogura Yuki(COUPGUT Inc.) / Photo: Okamura Yasuko
©2024 Yattokame Festival Executive Committee All Rights Reserved. Printed in Japan

2024年9月末現在

1 

青柳総本家 KITTE 名古屋店



ケロトツォ
クリームチーズ&レモン
360円

カエルまんじゅうに生クリームとクリームチーズをサンド。レモンが爽やかに楽しめます。

名古屋市中村区名駅1-1-1 K I T T E 名古屋1階 Tel 052-433-8112
無休 10:00~20:00(イートインは11:00~19:00)※ケロトツォの販売は11:30頃~各線「名古屋」駅からすぐ

2 

いちだ 一朶



豆餅
237円

愛知県東郷町のもち米と水を使って丁寧に手作り。午前中に売り切れてしまうことも。

名古屋市南区豊田1-28-5
Tel 052-618-8555
月・火休み 10:00~売り切れ次第
名鉄常滑線「道徳」駅 徒歩10分

3

京菓子処 梅屋光孝



深山路
1,400円

こしあん本ワラビのぷにぷに食感と、ふんわりしたかるかの食感が楽しめます。

名古屋市中区大須2-18-42
Tel 052-201-2000
無休 9:00~18:00(日祝~17:00)
地下鉄東山線「池下」駅2番出口 徒歩2分

4

大須ういろ本店



手作り
栗ういろ・栗ないろ
各1,728円(5切入)

職人がひとつずつ丁寧に蒸し上げた手作りういろ。大粒の栗が入り風味豊か。

名古屋市中区大須2-18-42
Tel 052-201-2000
無休 10:00~18:00
地下鉄鶴舞線「大須観音」駅2番出口徒歩3分

1 名駅

青柳総本家 KITTE 名古屋店

新幹線に乗る前にお友達とお菓子をイートインして、最後におみやげの生ういろを選ぶ時間がとても好き。キュートなケロトツオを眺めていると、自然と笑顔になりますね。



2 道徳

いちだ 一朶

素朴で味わい深く、子どもにも安心して食べてもらえる一朶の豆餅。贈りたい相手として、いつも仲良くしてくれるお友だちのお子さんの顔が真っ先に浮かんできました。



3 池下

京菓子処 梅屋光孝

かるかん×こしあんは、もしかすると名古屋の和菓子屋さんに多い組み合わせかも。ふたつの食感を同時に味わうことができ、なんだか得した気持ちにさせてくれます。



4 大須観音

大須ういろ 本店

原点に戻り職人さん手づくりのお菓子を増やす姿勢には、感銘を受けました。ういろはもっちり、ないろはしっとり。ふたつのお菓子を比べるのも楽しいです。



5 覚王山

覚王山 不老園

不老長生餅はお餅とあんこの中に、凝縮味のある抹茶あんが入ることで深い味わいに。ハート型の山帰来の葉もかわいらしく、さりげなく愛情を伝えられそうです。



6 名城公園

京菓子司 亀広良

いちまいのみずは、なんといっても見た目が美しい。美術が好きで感性豊かなあの人に贈りたくなります。原料にお酒が使われていることもあり、お酒と相性も抜群です。



7 熱田神宮伝馬町

尾張名古屋 亀屋芳広 本店

不老柿はシナモンが爽やかに香る、とっても軽やかな味わい。ネーミングや見た目をよい意味で裏切ってくれます。お友だちとのティータイムに、欠かせないお菓子になりそう。



8 栄

川口屋

照り葉の紅葉の葉っぱは、こなし製。中にはつぶあんが包まれています。川口屋さんには、ぜひとも和菓子好きの友人を連れてお店を訪ねてもらいたいです。



9 築地口

御菓子司 桔梗園

栗きんとんと生クリームを羽二重餅で包んだ大福は、ありそうでなかった斬新な味わい。桔梗園さんの挑戦心には毎年感動させられます。お菓子づくりが好きな友人にも贈りたい。



10 千種

御菓子司 菊屋

店主ご夫妻がとっても気さくで、毎回訪れるのが楽しみ。蒸したてのういろにはほんのり温かさが残っていて、ほっこりした気持ちのまま帰路につくことができます。



11 鳴海

御菓子司 菊屋茂富

旧東海道沿いに佇むお店の雰囲気がとても素敵で、惹きつけられます。歴史が好きなお友達と一緒に訪れたいですね。利休饅頭の見た目はシンプルですが、驚くほど深い味わいです。



12 神宮前

きよめ餅総本家

もっちりとした生地の中に、自家製のあんこがたっぷり。パンとしてのクオリティも高いと思います。私と同じくパン好きの友達にもよくおすすめしていますよ。



13 中村公園

孝和堂

地元の方が絶え間なく訪れて、名物のおはぎを両手いっぱいを持ち帰る風景が印象的。「家族や仲間とこれから楽しい時間を過ごすのだろう」と想像が膨らみます。



15 矢場町

雀おどり 総本店

繁華街を歩いてちよつと疲れたときに立ち寄れる「名古屋のオアシス」です。わらびあんみつは、わらび餅やあんこ、寒天などひとつひとつの素材がおいしくてバランスも絶妙!



16 栄

大黒屋本店

和菓子という枠にとらわれない、探究心に満ちたお菓子には毎度驚かされます。生落雁 加加阿は、ブランデーなどの洋酒やコーヒーにも合う味わい。



17 御器所

御菓子所 つくは 祢屋

ういろのもちもち食感が素晴らしく、生地においしさが凝縮されています。上司や先輩など、特別お世話になっている人へ贈りたくなる正統派の一品です。



18 吹上

御菓子所 福田屋

カステラを味わうと、母親の顔が浮かんできます。よくおやつに出してもらった思い出があります。福田屋さんのカステラも幼い頃を思い出させる、風味豊かで素朴な味わい。



19 東別院

御菓子司 不老園正光

卵や乳製品を使わず、オリーブオイルと豆乳を使用して作る銘菓 不老。「いつまでも健康で長生きしてほしい」というメッセージをこめた贈り物にぴったりです。



20 高畑

舞雀 中郷店

店内には雀モチーフのものがいたるところに飾ってあり、とっても心が和みます。素朴な甘さの炙りみたらし団子は、家族団らんの際にぜひ味わってほしい。



21 覚王山

万年堂

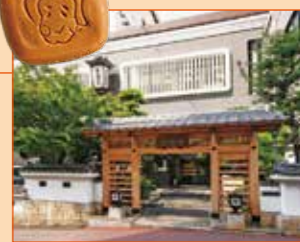
大好きな祖母によく贈っていました。上品な甘さの和三盆糖が口の中ですーっと溶けていくので、年齢を重ねた祖母も食べやすくお気に入りだったのです。



22 丸の内

御菓子司 美濃忠 本店

ごさまは個包装になっているので、会社の同僚に配るのもうってつけ。女性の愛らしい笑顔が伝わって、職場が和やかな雰囲気になりそうですね。



23 道徳

餅文 総本店 本店

餅文さんのういろはみずみずしくて、柔らかくって、ぷるんぷるん! 駅でも購入しやすいので、私のなかでは大切な友人へ手渡す名古屋みやげの定番になっています。



24 鳴海

山田餅なるみ

あんこ、皮、栗に柔らかいもちのベストバランス。一般的なら焼きより大きめなので、パートナーと半分ずつ味わえば絆がもっと深まるかも!?



25 東山公園

両口屋 是清 東山店

名古屋には「どら焼き」のことを「千なり」と呼ぶ方が多いと聞きます。それほど馴染み深いお菓子なのですね。私は「林檎あん」がとくに好きで、つい手が伸びてしまいます。

