

甲斐みのりさんと巡る

自慢したい、名古屋の和菓子

独特でハイレベルな「あんこ文化」を筆頭に、名古屋の和菓子が話題に上がる機会が多くなりました。ついに気づかれてしまったか、名古屋の和菓子のポテンシャル。ここぞとばかり、普段控えめな名古屋人も声を大にしてわが町の和菓子を自慢してしまおうではないですか！名古屋の和菓子にすっかり魅了されたという甲斐みのりさんにも「自慢したい、名古屋の和菓子」がたくさんあるようです。さあ、今年も名古屋の和菓子を楽しく美味しく巡りましょう！



◎名古屋和菓子めぐりん 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。『愛しの純喫茶 京都編』(オレンジページ・11月発行予定)をはじめ、著作は50冊以上。

協力/名古屋生菓子組合青年会

やっとかめ文化祭 DOORS 2025/10/25 SAT - 11/16 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、特定非営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| 愛知大学、岡谷銅機株式会社、中部国際空港セントレア、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、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、丸八信用組合、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、株式会社エーアンドビー 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、イオン株式会社、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 Tel 052-262-2580 Fax 052-262-6658 https://yattokame.jp NPO法人大ナゴヤ・ユニバーシティ・ネットワーク内

やっとかめ文化祭DOORS 公式Webサイト

名古屋和菓子 Instagram

Total direction: Kondo Mariko / Text&Edit: Yasuda Jun / Art direction: Mori Hazuki (COUPGUT Inc.) / Design: Ogura Yuki (COUPGUT Inc.) / Photo: Okamura Yasuko ©2025 Yattokame Festival Executive Committee All Rights Reserved. Printed in Japan

2025年9月末現在

やっとかめ文化祭 Discover Nagoya's Wagashi Paradise 2025.10.25 sat-11.16 sun 自慢したい、名古屋の和菓子

YATTOKAME FESTIVAL DOORS



4 大須ういろ本店 さつま芋ういろと栗ないろ 756円

3 京菓子処 梅屋光孝 みやまじ 深山路 1,500円

2 いちだ 一朶 豆餅 237円

1 青柳総本店 大須本店 ケロトツォ クリームチーズ&レモン 380円

素朴な甘さが広がる「さつま芋ういろ」と、栗にしし餡を重ねた「栗ないろ」はこの季節だけ。名古屋市中区大須2-18-42 Tel 052-201-2000

こし餡と本ワラビのぷにぷに食感と、かるかんのふわわり食感の違いを楽しめます。名古屋千種区桐林町2-12 Tel 052-618-8555

愛知県設楽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。名古屋南区豊田1-28-5 Tel 052-764-0881

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。レモンの爽やかさを感じられます。名古屋市中区大須2-18-50 Tel 052-231-0194

16 雀おどり總本店 わらびあんみつ 750円

15 あられの匠 白木 本店 名古屋つけてみそかけてみそせんべい 432円

14 孝和堂本店 おはぎ 230円

13 栗家匠 和泉 栗きんとん巻 324円

12 きよめ餅総本店 きよめ餅 (2個入) 400円

11 御菓子司 菊屋茂富 利休饅頭 140円

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

9 元祖鯛もなか本店 鯛もなか 170円

8 川口屋 松風・葵もち 各180円

7 尾張名古屋 亀屋芳広 本店 だんじり 車菓 220円

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

5 寛王山 不老園 白百合最中 190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。黒糖蜜、白蜜、抹茶蜜から選べます。名古屋市中区栄3-27-15 Tel 052-241-1192

名古屋人御用達の調味料とあられの名店がコラボレーション！味噌味を上品に仕上げています。名古屋北区元芝賀町1-57 Tel 0120-758-216

小豆、砂糖、もち米のみを使用した自慢の「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

棒状になったたつぷりの栗きんとんを、ふんわりした焼き皮で巻き上げた秋の味覚代表。名古屋千種区内山2-8-29 Tel 052-731-6335

こし餡をつるんとやわらかい羽二重餅でくるんだ銘菓。熱田名物として親しまれています。名古屋市熱田区神宮3-7-21 Tel 052-681-6161

こし餡に黒糖の羊羹をコーティングした銘菓。黒糖の奥深い風味と色が心に刻まれます。名古屋市緑区鳴海町相原町28 Tel 052-621-0130

お店も作り方も店主も、ずっと変わらない。手作りういろには愛情もたつぷり詰まっています。名古屋市中区葵2-14-21 Tel 052-935-3873

金鯛をモチーフにした最中。独自の製法でじつりと炊きあげたつぷ餡がおいしさの秘訣です。名古屋市中区松原2-4-8 Tel 052-321-1130

こし餡を包んだ焼き菓子。松風(左)はあっさり、葵もち(右)は濃厚なタイプです。名古屋市中区錦3-13-12 Tel 052-971-3389

熱田神宮にある南新宮社の祭礼で曳き回されていたふたつの山車の車輪の印を入れたどら焼き。名古屋市熱田区伝馬1-4-7 Tel 052-671-3707

名古屋城のお堀に張る氷をイメージ。糸寒天、氷砂糖、日本酒(赤ワイン)だけを用いシンプルに。名古屋市西区上名古屋1-9-26 Tel 052-531-3494

名古屋の市花「白百合」にちなんだつぷり入りの最中。注文を受けてから餡を詰めています。名古屋千種区末盛通1-31 Tel 052-751-6232

26 両口屋是清 東山店 ささらがた 324円~

25 山田餅なるみ 大判 栗・餅入り だら焼き 280円

24 餅文總本店 本店 一口栗ういろ (上り2個・抹茶3個) 756円

23 御菓子司 美濃忠本店 ごっさま 141円

22 万年堂 おちょぼ まめ箱 972円

21 舞雀 中郷店 炙りみたらし団子 300円

20 御菓子司 不老園正光 銘菓 不老 230円

19 御菓子所 福田屋 うす皮まんじゅう 130円

18 御菓子所 つくは柿屋 極上上りういろ 極上黒ういろ 各1,200円

17 大黒屋本店 生落雁 加加阿 400円

名古屋千種区東山通4-4-1 Tel 052-772-1115

「食べ切れるサイズの棒菓子」として誕生した新定番。季節を感じられる限定品も楽しみ。名古屋千種区鳴海町宇花井町14-1 Tel 052-622-3081

刻んだ栗を入れた栗餡を、上りと抹茶のみずみずしい生地で包み上げたり。名古屋南区豊2-36-24 Tel 052-691-5271

もちもち食感のカステラ生地でこし餡を包んでいます。「ごっさま」の笑顔がキュート。名古屋市中区丸の内1-5-31 Tel 052-231-3904

同店のためだけに徳島県板野郡で精製した和三星糖で作られる、こだわりの干菓子。名古屋千種区山門町2-34-1 Tel 052-753-3311

もっちりした団子の生地を、ほんのり甘いみたらしが優しく包みます。冷めるとおいしい！名古屋中川区中郷3-385-2 Tel 052-351-6277

卵や乳製品は使わず、みりんや豆乳を使用して焼き上げたころんとかわいい焼き菓子。名古屋市中区古渡町11-32 Tel 052-321-4031

生地の10倍ほどの量の餡を包み上げた繊細な一品。130年以上製法を変えていないそう。名古屋千種区千種1-28-2 Tel 052-731-5689

江戸時代から伝わる秘伝の製法で作られたういろ。もっちり、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

カカオを使ったモダンな生落雁。日本茶はもちろん、コーヒーやお酒とも好相性です。名古屋市中区錦3-19-7 Tel 052-971-2873

名古屋市中区錦3-19-7 Tel 052-971-2873

名古屋市中区錦3-19-7 Tel 052-971-2873

1 大須観音 青柳総本家 大須本店

ケロトツォをおみやげにするとみんな「かわいい!」ってよこんでくれます。もはや名古屋を代表するマスコットではないでしょうか。爽やかな味わいも大好きです。



2 道徳 いちだ 一朶

ゴロゴロした粒の食感を楽しみながら、豆餅をほおぼる瞬間に幸せが訪れます。できたてが一番おいしいと思うので、ゲットしたらすぐに味わいたい!



3 池下 京菓子処 梅屋光孝

かるかん×こし餡は、もしかすると名古屋の和菓子に多い組み合わせかも。ふたつの食感を同時に楽しめるのが素敵。「一度で二度おいしい」とはこういうこと。



4 大須観音 大須ういろ本店

「ういろの新しい楽しみ方」をいつも提案してくれる大須ういろさん。さつま芋と栗をういろのなかに閉じ込めた新商品は、お口の中を一気に秋モードへ変えてくれます。



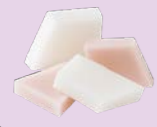
5 覚王山 覚王山 不老園

名古屋の市花はユリなんです。ユリの花からイメージする華麗で上品な雰囲気が、白百合最中に映し出されています。香ばしい種と餡の相性も素晴らしい。



6 名城公園 京菓子司 亀広良

「名古屋城のお堀に張る氷」をイメージして作ったといういちまいのみず。なんと詩情的ではありませんか! 愛知の地酒を使っているとところにも地元愛を感じます。



13 今池 栗菓匠 和泉

お店全体が栗のいい香りに包まれていて、栗好きにはたまりません! 名物の栗きんとん巻はボリューム満点。ひとりで一本贅沢に味わっても、家族でシェアしてもよいですね。



12 神宮前 きよめ餅総本家

名古屋の方にとって熱田神宮は「自慢」の場所だと思いますが、門前に構えるきよめ餅さんもまた名古屋の「自慢」ではないでしょうか。ほんのり赤みがかった餡が美味です。



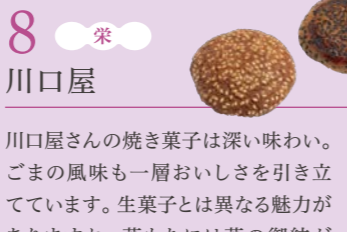
11 鳴海 御菓子司 菊屋茂富

利休饅頭は黒糖のおいしさをしみじみと感じられるまさに逸品。旧東海道の鳴海宿に佇むお店の雰囲気も、名古屋の歴史を感じる事ができてとても好きです。



9 大須観音 元祖 鮭もなか本店

鮭もなかは通信販売でも人気で、全国各地から連日注文がひっきりなしだそうです。名古屋が誇る金鯱が、全国を旅している姿を思い浮かべるとなんだか微笑ましいですね。



8 栄 川口屋

川口屋さんの焼き菓子は深い味わい。ごまの風味も一層おいしさを引き立てています。生菓子とは異なる魅力がありますね。葵もちには葵の御紋が入っているのも名古屋らしい。



7 熱田神宮伝馬町 尾張名古屋 亀屋芳広 本店

車輪を象った焼印が入った車菓は、山車祭りが盛んな愛知や名古屋を象徴するようなお菓子ですね。ほんのり甘みがあって、ふんわり食感の生地がとてもおいしいです。



14 中村公園 孝和堂本店

みなさんがおはぎをたくさん買って帰るのを見ると、その先にある「団らん」の風景が目につきます。豊臣秀吉公の生誕地でもある豊国神社からも近く、歴史好きにも足を運んでほしい。



15 黒川 あられの匠 白木 本店

「名古屋の家庭には必ずつけてみそかけてみそがある」って本当ですか? ちょっと甘みのある味噌の味が、あられととてもマッチしていますね。こちらも常備したい!



16 矢場町 雀おどり總本店

鯉が泳ぐ池など店内の雰囲気がとても好き。あんみつにはわらび餅やあんこ、寒天や白玉などあらゆるお菓子が入っているので、なんだか得した気持ちになります。



17 栄 大黒屋本店

伝統的な和菓子である落雁にカカオを合わせるという発想がまずおもしろい! 伝統を大切にしつつ、時代に合わせて新しいことにチャレンジする姿勢に感銘を受けます。



18 御器所 御菓子所 つくは 祿屋

江戸時代の創業以来、熱田神宮御用達を務めるお店で風格を感じます。伝統的な製法で作られる、ういろのもっちりとした食感とまろやかな味わいは唯一無二です。



19 吹上 御菓子所 福田屋

名古屋の和菓子店の定番だったうす皮まんじゅうも、最近では作られているお店が少なくなっているそう。技を受け継ぎ、伝統を守り続ける五代目の心意気は頭が上がりません。



20 東別院 御菓子司 不老園正光

みりん屋を起源とする不老園正光さん。ルーツを大切にしてお菓子作りに励まれる姿勢は素晴らしいですね。銘菓 不老のころんとしたフォルムがとっても愛らしくてお気に入り。



21 高畑 舞雀 中郷店

店内には雀モチーフのものがたくさん飾ってあり、ついつい眺めてしまいます。三連になった名物のみたらし団子は食べ応え抜群! お腹も心も満たしてくれるお店です。



22 覚王山 万年堂

おちよぼは口溶けがよくて一粒口に含めば疲れが吹き飛びます。掛け紙や箱がかわいいのもポイントで、きっと誰かに贈りたくなるはず。「デザインの妙」という言葉がぴったり。



23 丸の内 御菓子司 美濃忠本店

名古屋を代表する老舗和菓子店のひとつですね。お友達にごつまをおみやげとして贈ったら、見事にハマってくれました。日本茶はもちろん、コーヒーにも合うんです。



24 道徳 餅文總本店 本店

名古屋には様々なういろがあって、それぞれに「推し」があるのではないのでしょうか。餅文さんのういろのぷるぷる食感、ほかにない強烈な個性。一度食べたらやみつきです。



25 鳴海 山田餅なるみ

あんこ、皮、栗、柔らかいもち。どれを引いても足しても成り立たないベストバランスだと思います。一般的なら焼きよりも大きめなので、分け合うのもおすすめです。



26 東山公園 両口屋是清 東山店

東京にもお店があるので日常的に利用しています。今や「名古屋の自慢」を通り越して「日本の自慢」かも!? さすがに種類が豊富で、全部試してみたいですね。

