

御菓子の 歳時記

冬の季節感たっぷりの和菓子を
中部5県からピックアップし
凄腕和菓子バイヤーをご紹介します。



田中屋せんべい総本家 【宝露せんべい】

小麦粉・卵・砂糖に麴味噌を加えた生地は、気泡が入ってふんわり。吉祥文様の宝尽くしをお正月にぜひ。

大垣市本町 2-16
TEL / 0584-78-3583
<http://tanakaya-senbei.jp/>

へんばや商店 【さわ餅】

こしあんを餅生地で巻き込んで豊んでいます。こしあんはみずみずしく、なるべく早く食べるのがオススメです。

伊勢市小俣町明野 1430-1
TEL / 0596-22-0097
<https://henbaya.jp/>



はた ちから 文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け回り、10,000種類以上の和菓子を食べた、高島屋全店の和菓子担当バイヤー。自分の足で稼いだ和菓子情報をアップするプライベートブログ「和菓子魂！」が大人気。著作に「ニッポン全国 和菓子の食べある記」(誠文堂新光社)
<http://blog.livedoor.jp/wagashibuyer/>

にはびったりと言えましょう。

お正月にぜひオススメしたいのが、おめでたい尽くしの田中屋せんべい総本家の「宝露せんべい」。そして昔ながらの製法で作られ続けているへんばやの「さわ餅」や清水屋の「小饅頭」です。いつどこで食べてもホッと安心する味わいは、和菓子の不変の美味しさであり、人が集う年末年始



まるへいせいりょうけん 丸平精良軒総本店

【鳥ぱん】

しっかり焼き上げた饅頭の生地は薄く、あんこがたっぷり。諏訪の銘菓としての風合いがあります。

諏訪市小和田 7-5
TEL / 0266-52-1522

かわいくてどこか懐かしい
冬の素朴な和菓子たち。



清水屋 【小饅頭】

島田宿名物の酒饅頭。参勤交代中の松平不昧公の目にとまり、ひと口で食べられるようにとアドバイスされたのだとか。出来立てをぜひ。

島田市本通 2-5-5
TEL / 0547-37-2542
<https://www.komanjiyuu.jp/>

かめひろよし 京菓子司亀広良 【和菓子屋のシュトーレン】

国産小麦を使用し、大納言小豆と甘露煮の利平栗がゴロンとした存在感。具沢山のシュトーレンです。

名古屋市西区上名古屋 1-9-26
TEL / 052-531-3494
<http://www.kamehiroyoshi.com/>

冬は和洋ともにお菓子屋さんさんが忙しくなる季節。クリスマス、お正月、バレンタイン、節分と毎月のようにお菓子が登場するイベントが続きます。最近では、お菓子に和洋のボーダレス化が見られます。亀広良の「和菓子屋のシュトーレン」などはその代表で、和菓子と洋菓子という区分けを超えた菓子の存在は、とても嬉しいものです。丸平精良軒総本店の「鳥ぱん」は、いかにも可愛らしい形ですがお店の2代目が明治の初めにフランスのパン製法に興味を持ち、諏訪地方で最初にパンを製造したそうです。3代目の時代に焼き饅頭になりました。これも和洋を超えた発想だったと言えます。諏訪湖で遊ぶ水鳥のイメージでしょうか。