

# 御菓子の 歳時記 夏

夏に味わいたい和菓子を  
中部5県からピックアップし  
凄腕和菓子バイヤーがご紹介します。



## かんから屋 【かんから餅】

あずき、黒ごま、きな粉、の甘いものリ  
レーが楽しめる餅。その場で餅をちぎっ  
て丸めつくりたてほやほやの味をぜひ。

恵那市岩村町 806-1  
TEL / 0573-43-2068



## 糸川屋製菓 【あゆ焼】

ラスクのような軽やかな食感とカステラ  
の風味。清流を泳ぐ鮎の姿をかたどっ  
た形・表情豊かな顔つきが印象的。

熊野市有馬町 5410  
TEL / 0597-89-2014  
<http://itogawaya.com/>



## はた ちから 文・畑 主税

全国1,000軒以上の和菓子店を駆け巡り、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/>



## しんつるほんてん 新鶴本店 【大内山】

名物の塩羊羹と同じあずきが、この菓子  
にも使われています。しっとりしたこし  
あんと柔らかな生地の相性が抜群。

諏訪郡下諏訪町木の下 3501  
TEL / 0266-27-8620  
<http://www.shinturu.com/>

# 夏の思い出をめぐる 懐かしい味わいの和菓子たち。



## はなききょう 菓匠 花桔梗 【マスカット餅】

フルーツを柔らかい羽二重餅で包んだ  
お菓子を季節ごとに販売しています。  
夏のマスカット餅は爽やかそのもの。

名古屋市瑞穂区汐路町 1-20  
TEL / 052-841-1150  
<http://hanakikyo.com/>



## まみや 満美屋 【玉子パン】

パンというよりはサブレやポーロのよう  
な食感。大きくて平たい形がとても愛ら  
しい、80年来の人気のお菓子。

掛川市西大淵 5295-1  
TEL / 0537-48-2174

一年中和菓子を求めて全国を歩く私は、出会ったことのあるお菓子を見ると、お店を訪ねた時のことが一気によみがえります。その時の景色、お店に漂う甘い匂いや人の表情…。今回ご紹介する品は、いずれも空が青く、高く太陽が照りつける夏日にお店を訪れて見つけたものばかり。夏の思い出というだけで、懐かしい気持ちになるから不思議です。

菓匠花桔梗の「マスカット餅」は、見るからに爽やか。羽二重餅は全国にいろいろな種類がありますが、名古屋は卵白が入ったふわふわ生地が特徴です。かんから屋は麺類も食べられる食堂兼和菓子屋で、暑い日に涼を求めて入ったのに、何とも美味しそうな作りたてのお餅に心ひかれ思わず頼んだのが「かんから餅」でした。糸川屋製菓は熊野にあり、目の前には海が広がっています。「あゆ焼」の甘い香りと軽い食感が印象的です。新鶴本店の「大内山」は、諏訪神社へ行く道すがら求めたお菓子で、サラサラあんこと塩味のバランスが絶妙。「玉子パン」の看板に惹かれてお邪魔したのは満美屋。シンプルで飾り気がないのに、懐かしい味わいですっかりファンになってしまったのでした。