

御菓子の 歳時記

冬らしい色と食感の和菓子を
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。

はなのや 花乃舎 【紅梅白梅】

練り生地に小豆こしあんを包み、表面に紅白のそばろをまぶして凛とした梅の花を表現。口の中でハラハラと溶けていく味わいが梅のイメージそのもの。

桑名市南魚町 88
TEL / 0594-22-1320
<http://www.thetown.jp/hananoya/>

きよめ餅総本家 【藤団子】

熱田の名物として知られる伝統菓子。麻の紐に結ばれた5つの輪のお菓子は、ポップでファンシー。手土産にも喜ばれます。

名古屋市熱田区神宮 3-7-21
TEL / 052-681-6161
<http://www.kiyome.net/>

ツバメヤ 【大地のどら焼き】

平飼いの有精卵、石臼挽きの全粒粉、種子島のミネラルを含んだ粗糖を隠し味にしてつくられたこだわりの生地が抜群。

岐阜市神田町 4-13
TEL / 058-265-1278
<http://tsubame-ya.jp/>

開運堂 【初春づくし】

早春に咲く水仙の花を見事に表現した半生細工菓子は、年末に限定販売される6種類セットの中のひとつ。2019年の販売開始は12月26日。

松本市中央 2-2-15
TEL / 0263-32-0506
<https://www.kaiundo.co.jp/>

“冬来りなば春遠からじ” を感じさせる冬の和菓子。

たいやき屋 【鯛焼】

自家製つぶあんの味わいやサクサク食感が最高。2つの焼き型で2匹を同時に焼き上げる独特のスタイルがとて珍しく、焼いている風景にも注目です。

島田市本通 4-20
TEL / 0547-37-2978

“冬来りなば春遠からじ”。この言葉の意味を冬の和菓子から感じることが出来ます。和菓子は常に季節を先取りして表現しているからでしょう。さらに、その場所の歴史や風景、人々の営みさえも時として映しとっていることがあります。だからこそ、和菓子を愛でるには、そのお店まで足を運ぶことをオススメしたいのです。

名古屋の熱田神宮の門前にあるきよめ餅の「藤団子」は、パステルの色合いがいかにも可愛らしく新年にぴったりです。ツバメヤの「大地のどら焼き」は、素朴な見た目ですが、とても丁寧なつくり。手土産に選んでほしい一品です。食べ手の笑顔を想像し、真心を込めているお菓子であることがきくと伝わると思います。これぞ生菓子の美しさ！と思わせてくれるのが、花乃舎の「紅梅白梅」。真冬に初春を思わせてくれる端麗な姿です。足を運んで、ぜひ焼きたてを頬張っていたいただきたいのがたいやき屋の「鯛焼」。サクサクの生地とあんの相性がバツグンで、寒さを忘れるほどの美味しさです。そして開運堂の迎春干菓子の美しいことといたら！

工芸菓子とも言える素晴らしい出来栄で、新年を迎える喜びを感じられます。



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/>