

# 御菓子の 歳時記 秋

秋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。

取寄可  
りょうへいどう  
良平堂

## 【焼き栗きんとん】

香ばしく焼かれた表面はサクとした食感。  
中は渋皮の栗あんが詰まっており、表面と中身  
で2種類の栗あんを味わえる。栗好きの方にぜ  
ひオススメしたい。

恵那市長島町中野 840 TEL / 0573-26-0703  
<https://enakuri.ocnk.net/>

取寄可  
お取り寄せが可能です。  
詳しくは各店舗にお問い合わせください。



取寄可  
寿堂

## 【くるみ饅頭】

店ごとにくるみ饅頭の特徴がある長野県。  
寿堂の商品は、砕けた瞬間に香ばしさが  
口いっぱい広がるくるみが粒あんの甘み  
を引き立ててくれる。

諏訪市諏訪 2-1-17  
TEL / 0266-52-2555

いwash雲に赤とんぼ、  
和菓子にも実りの秋たわわ。

取寄可  
ふかわで  
深川屋

## 【お茶の香 関の戸】

創業380年、銘菓「関の戸」一筋だった  
深川屋から、2014年に登場したお菓子。  
こしあんを薄餅生地に和三盆と亀山  
茶の粉茶を合わせた素晴らしいバラン  
スの逸品。

亀山市関町中町 387  
TEL / 0595-96-0008  
<http://www.sekinoto.com/>

取寄可  
りゅうげつどう  
龍月堂

## 【味噌まんじゅう】

\*賞味期限は発送日を含めて2日のため、  
翌日配送できる地域に限る

創業当時から変わらずつくり続けられている味  
噌まんじゅうは、味噌風味のもっちり薄皮が特  
徴。カットすると出てくるのはなめらかな白あん。

島田市本通 6-7847 TEL / 0547-37-3297  
<https://ryugetsudo-blog.com/>



取寄可  
べんざいてん  
覚王山フルーツ大福 弁才天

## 【いちじく大福】

“フルーツの目利きを選ぶ季節のフルーツを大福に”  
がコンセプトのフルーツ大福専門店。季節のいちじく  
大福は、圧倒的な見た目とボリュームに驚かされる。

名古屋市千種区日進通 5-2-4  
TEL / 052-734-6630 <http://benzaiten-daifuku.jp/>



秋は果実や木の実がたくさん獲れる季節。和菓子  
にも、それら秋の味覚が使われるので、あのお店  
のお菓子…と心に思い描いては、その土地を訪ね  
る日を指折り数えています。

栗の産地でもある恵那市では良平堂の「焼き栗き  
んとん」を。内側の渋皮入りと外側の香ばしい栗、  
2種類の栗あんが楽しめ、他にはない味わいです。  
名古屋市の弁才天からは、私の大好きないちじくを  
丸ごと包み込んだ存在感満点の「いちじく大福」。  
白あんと求肥のベストマッチが見事です。そして、  
三重県の関宿では、銘菓・関の戸に亀山茶を合わせ  
た「お茶の香 関の戸」に注目していただきたい。  
お茶の香りと甘みが際立った味わいです。

東海道の島田宿に行くと、懐かしいアーケードの  
商店街にある龍月堂で、甘辛のリフレインがたまら  
ない「味噌まんじゅう」を味わうのが定番です。  
長野県の上諏訪駅近くには、注文を受けてからあん  
ころ餅をつくることで有名な寿堂があります。ここ  
の「くるみ饅頭」は、口の中でくるみがカリッと弾け  
た後、粒あんが追いかけてくる感じ。実りの秋を実  
感する瞬間です。



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/>