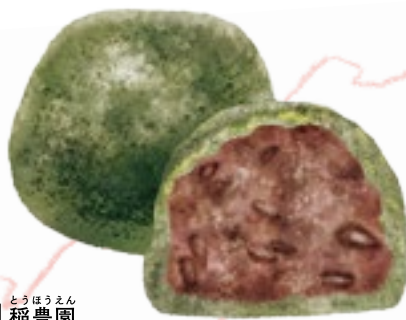


御菓子の 歳時記 春

春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 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 とうほうえん
稲豊園
【草まんじゅう】

長芋の水分のみで練り上げ、風合いを強くした
草まんじゅう。もっちりとした生地に、これでもか
というほどよもぎがたっぷり練り込まれている。

高山市朝日町2 TEL / 0577-32-1008
<https://www.tohoen.com/>

酒饅頭本舗つるや
【善光寺酒饅頭】

善光寺七名物のひとつ。甘酒の絞り汁と
餅粉で発酵させ、こねて伸ばしてあんを包
んで蒸す伝統製法は1779年(安永8年)
の創業以来守り続けている。

長野市東後町34
TEL / 026-232-5555



和菓子の世界も 春爛漫のパステルカラー

取寄可 なが
餅笹井屋
【なが餅】

餅皮に粒あんを包んで、それを平たくのぼし、鉄板で
焦げ目がつく程度にさっと焼く。すべて丁寧な手作
業で、あざやかな手捌きは思わずみとれてしまうほど。

四日市市北町5-13 TEL / 059-351-8800
<https://www.nagamochi.co.jp/>



取寄可 らくあん ろうき
楽庵 老木や
【桜餅】

店は名古屋市の大曾根駅からほど近い国道
沿い。ほんのり桜色の桜餅は、道明寺の中
にワインに漬け込んださくらんぼが備中小白
豆の粒あんと共に入っている。

名古屋市北区大曾根2-8-24
TEL / 052-911-3388
<https://www.wakagiya.com/>



伊藤菓子舗
【家伝 本かすてら】

創業1892年(明治25年)で、初代
より製法を受け継ぐ。地元の新鮮玉
子や国産小麦を用い、しっとりして
いるのにふっくらとした食感。緑茶
とも相性抜群な「静岡のカステラ」。

掛川市中町3-17
TEL / 0537-22-2496
<https://itokashiho.hamazo.tv/>



春になると、和菓子屋さんにもきれいな色合いのお菓子が並びます。心なしか、見ていただけで何となく気持ちも春めいてくるから不思議です。

名古屋市の楽庵 老木やでは、ベテラン職人のご主人が、今なお自由な発想でお菓子をつくって楽しませてくださいます。アイデアいっぱいにつくられた「桜餅」は、いわゆる小豆あんではなく、さくらんぼや小白豆あんが使われ「驚き！」の一言。また飛騨高山の稲豊園の「草まんじゅう」は、よもぎの香りがズドンと直球でやってきて、春を告げてくれます。伊勢路に出掛けますと、四日市市にある笹井屋の名物「なが餅」を携えて、昔の旅人気分にも浸るもよし。東海道の宿場町で城下町でもある掛川では、卵色が春らしい「家伝 本かすてら」の伊藤菓子舗に立ち寄るのを忘れてたくありません。長野で善光寺参りをするなら、門前銘菓であるつるやの「善光寺酒饅頭」。アツアツの蒸したてをその場で味わうのが、何よりも旅の楽しみ。

厳しい冬がやっと終わり、芽吹き春には、やっぱり歩いてみたくなるものですね。早く楽しい旅ができるようになりまますように、当地に想いを馳せてお菓子を楽しみましょう。



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/>