

名古屋経済記者クラブ各位

(同時配布先:名古屋経済記者クラブおよび報道各社)

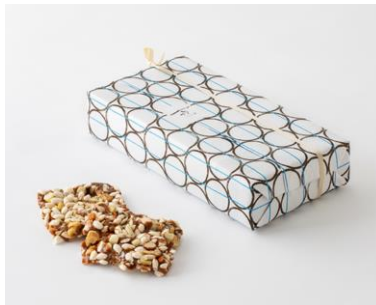
コロナ後の観光需要回復を見越して、“和菓子どころ名古屋”の魅力を伝える「なごや菓八菓」 名古屋の新しいお土産となる8つの和菓子が誕生

3/3(水)にリニューアルグランドオープンするジェイアール名古屋タカシマヤ B1 食料品売場でお披露目

コロナ後の観光需要回復を見越して、このたび名古屋の新しい和菓子のお土産が誕生しました。

名古屋商工会議所は、名古屋の和菓子文化を観光の魅力に育てるために、地元の和菓子職人の手技を生かして開発された8つの新商品を、「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」で選定。これらを「なごや菓八菓(かやか)」と名付け、新しい「名古屋の和菓子土産」と位置づけました。

3月3日(水)にリニューアルグランドオープンされるジェイアール名古屋タカシマヤ B1 食料品売場にて、「なごや菓八菓(かやか)」の全商品を集めてお披露目します。商品を開発した各店でも、随時販売を開始される予定です。



木の実のおこし(一朶)



名古屋金鯱(菓子処 大口屋)



いちまいのみず
(京菓子司 亀広良)



名古屋ひつまぶしあられ
(あられの匠 白木)



生落雁 加加阿 cacao
(大黒屋本店)



不老(不老園正光)



なるみくろみ餅 黒糖
(山田餅なるみ)



鬼うもろう(両口屋是清)

●「なごや菓八菓」誕生の背景

名古屋は「和菓子どころ」でもあります。江戸時代、尾張徳川家では歴代藩主が茶の湯を好み、また武家だけでなく町人の間でも茶道が流行しました。そこでお茶請けとして和菓子づくりも盛んになりました。市内には創業 300 年以上の歴史がある老舗も複数存在します。

名古屋商工会議所は、名古屋の和菓子の魅力を観光資源として捉え、名古屋観光へとつなげるために、「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」を令和 2 年 7 月から実施。優れた職人の手技に焦点を当て、新商品の土産品を名古屋銘菓の和菓子店などから募集し、18 品の応募がありました。

令和 2 年 12 月までに、大手百貨店の和菓子バイヤーや、和菓子文化・土産品に造詣の深い専門家らが、食味、デザイン(形状・色調)、オリジナリティ(他との差別化)、ストーリー性(自社の技術を生かした特徴のアピール)の観点から、8 事業者の 8 商品を入賞に選定。専門家が、商品デザイン、包装デザイン、ネーミング等についてアドバイスを行いました。こうして誕生した新たな名古屋みやげとなる 8 つの和菓子を「なごや菓八菓(かやか)」と名付けました。商品を開発した各店でも随時販売を開始されます。

●ジェイアール名古屋タカシマヤでのお披露目

日時:令和 3 年 3 月 3 日(水)~3 月 31 日(水)

場所:ジェイアール名古屋タカシマヤ 地下 1 階食料品売場

日本全国の和菓子を集めた自主編集売場〈銘菓百選〉が約 3 倍の広さになり、リニューアル。その中に東海地区のおみやげが一堂に揃うコーナーを新設。

そこで、「なごや菓八菓(かやか)」の商品をお披露目。



●なごや菓八菓

木の实のおこし



価格:1 箱 5 個入り 1,620 円(税込)、単品 270 円(税込)

説明:菓子のルーツである“木の实”と、米で作る伝統菓子の“おこし”を組み合わせ、キャラメルでコーティングして板上に仕上げました。お好みの大きさにカットして、お茶・珈琲、あるいはお酒などとともに自由にお楽しみください。

店名: 一朶(いちだ)

URL: <http://ichi-da.com>

住所: 名古屋市南区豊田 1-28-33

TEL: 052-618-8555

営業: 10:00~売り切れ次第

定休日: 不定休

名古屋金鯱



価格:1 箱 5 個入り 1,080 円(税込)、単品 195 円(税込)

説明:丁寧に炊きあげた風味の良い粒あんを、しっかりした味わいの焼菓子の生地にはさんでいます。二つ折りにした表面には金しゃちの焼印をあしらひ、金粉をまぶした姿は、まるで金しゃちのうろこのようにも見えます。

店名: 菓子処 大口屋

URL: <https://www.ooguchiya.co.jp>

住所: 江南市布袋町中 67

TEL: 0120-00-9781 (9:00~17:00)

営業: 8:00~18:00

定休日: 元旦

※江南駅前、一宮、大口、百貨店などに出店

いちまいのみず



価格:1箱 10切れ入り 1,080円(税込)

説明:名古屋城のお堀に張る薄氷をイメージして作ったお菓子です。表面は薄くシャリ感があり、中がトロんと柔らかく、2つの食感の違いを楽しんでいただけます。このお菓子には日本酒を使用しており、愛知県の銘酒・蓬萊泉のほのかな吟醸香が印象的です。

店名: 京菓子司 亀広良(かめひろよし)

URL: <http://www.kamehiroyoshi.com>

住所: 名古屋市中区上名古屋 1-9-26 TEL: 052-531-3494

営業: 9:00~18:00 定休日: 水曜、第2.4火曜日

名古屋ひつまぶしあられ



価格:1箱(150g×2袋入り)1,296円(税込)

説明:名古屋名物ひつまぶしをイメージしたあられは、佐賀県ヒヨク米を昔ながらの杵つき製法で仕込み、醤油を餅に入れてついており、餅を焼いた時の焦した醤油感が隠し味になっています。そこに国産の山椒、刻み海苔を加えて、カリッとした食感に仕上げました。

店名: あられの匠 白木 URL: <https://www.arareya.com>

住所: 名古屋市中区元志賀町 1-57 TEL: 0120-758-216

営業: 平日 9:30~18:30、土日祝 10:00~17:00 定休日: 祝日の月曜

生落雁 加加阿 cacao (なまらくがん かかお)



価格:1箱 9個入り 1,320円(税込)、12個入り 1,650円(税込)

説明:スーパーフードとして注目されているカカオニブ(カカオ豆をローストし細かく砕いたもの)を自家焙煎し、国産玄米粉の香ばしさと合わせて、柔らかい生落雁に仕立てました。SDGsに取り組むチョコレートメーカーDari Kのカカオを使用し、日本古来の伝統菓子と名古屋の喫茶珈琲文化が、落雁に結実しました。

店名: 大黒屋本店

住所: 名古屋市中区錦 3-19-7 TEL: 052-971-2873

営業: 10:00~21:00 定休日: 日曜・祝日

不老



価格:1箱 6個入り 1,600円(税込)、単品 220円(税込)

説明:不老園はもともとみりん屋でした。そのルーツを振り返り、みりんを使って複雑で深みのある甘味に仕上げました。卵・牛乳は使わず、豆乳とオリーブオイルを使用した生地で、くるみ入りの白あんを包んだ、ころんと可愛い焼き菓子です。

店名: 不老園正光 URL: <https://www.furouen.co.jp>

住所: 名古屋市中区古渡町 11-32 TEL: 052-321-4031

営業: 9:00~18:00(日曜~16:00) 定休日: 水曜

なるみくろみ餅 黒糖



価格:1箱5個入り 1,150円(税込)、単品 180円(税込)

説明:ロースト胡桃を合わせた柔らかい羽二重餅に、風味豊かな黒糖を加えました。胡桃の油分と羽二重餅の甘味に、コクのある黒糖のハーモニーが印象的。名古屋の宿場町・鳴海の名を入れた土産菓子です。

店名: 山田餅なるみ URL: <http://www.yamadamochi-narumi.com>

住所: 名古屋市緑区鳴海町字花井町 14-1 TEL: 052-622-3081

営業: 9:00~18:00 定休日: 火曜

鬼うゐろう



価格:1箱 1,080円(税込)

説明:名古屋名物、「鬼まんじゅう」と「ういろう」。それぞれの良さを取り合わせて生まれたお菓子。そのまま蒸しただけでも十分に美味しい鳴門金時芋を贅沢に使用、甘みとホクホク感が特徴です。ほのかに染めた桜ういろうと、若草色の柚子ういろう、優しい二つのあじわいです。

店名: 両口屋是清 URL: <https://www.ryoguchiya-korekiyo.co.jp>

住所: 名古屋市中区丸の内 3-14-23 TEL: 0120-052-062

営業: 9:00~18:00 定休日: 日曜

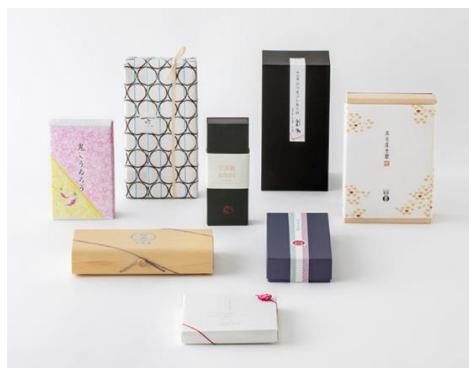
※市内直営店をはじめ、全国の百貨店などに出店

※鬼うゐろうは店舗を限定して販売予定。詳細はお問い合わせください

●「なごや菓八菓」の名前の由来



古事記や日本書紀に、時の天皇が、不老不死の言い伝えのある「ときじくのかくのこのみ(非時香菓)」を探させたという記述があり、その果実がお菓子のルーツと言われている。非時香菓を田道間守(たじまもり)が持ち帰った時、縷八縷(かけやかげ:果実が紐につながれた、または葉にのせられたもの)と、矛八矛(ほこやほこ:果実が枝についたもの)の状態になっていた。この文字は偶然にも名古屋の象徴である「八」であり、末広がりを意味するおめでたい言葉のため、この語感をそのままに残した。また、菓子を表す「菓」の字が繰り返し使われることで生まれる音感によって、和菓子らしい“かわいらしさ”を表現した。



<お問い合わせ>

名古屋商工会議所 商務交流部 流通・観光・街づくりユニット 久野 幹太

電話:052-223-5740

FAX:052-231-5703

E-mail: kkuno@nagoya-cci.or.jp