令和 4 年 3 月 22 日

各位

名古屋商工会議所

株式会社名鉄百貨店名古屋本店

和菓子処・名古屋の魅力を伝える銘菓が集結
「なごや和菓子旅」が名鉄百貨店催事「東海の美力」へ初出店

名古屋商工会議所では、名古屋の和菓子文化を観光コンテンツとしてより高めるため、会員の名古屋の和菓子店舗などをコラム形式で紹介する WEB サイト**「なごや和菓子旅」**を運営しています。

このたび、「なごや和菓子旅」に掲載された銘店の春のおすすめ商品を、**名鉄百貨店本店の催事「東海の美力」へ初出店いたします。**

つきましては、当日の取材方に、格別のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

●「なごや和菓子旅」出店概要

1.会　　期：令和 4 年 3 月 30 日（水）～4 月 5 日（火）

2.場　　所：名鉄百貨店本店　本館地下 1 階スイーツステーション　諸国銘菓売場

3.出店店舗：全 7 社（50 音順）

- 元祖鯱もなか本店（名古屋市中区）／「元祖鯱もなか」
- 菊里松月（名古屋市中区）／「草餅」
- 小ざくらや一清（名古屋市中村区）／「おほほっ苺」
- 高砂本家（名古屋市昭和区）／「つぶ大福」
- 美濃忠（名古屋市中区）／「初かつを」
- むらさきや（名古屋市中区）／「桜餅」
- 山田餅あらたま（名古屋市瑞穂区）／「草餅」

●「なごや和菓子旅」とは

名古屋の和菓子店の魅力を発信して店舗へ足を運んでいただき、観光コンテンツとして高めるため、会員の和菓子店をコラム形式で紹介する、名古屋商工会議所運営の WEB サイトです。店舗の歴史や特色、四季折々の自慢の商品をご紹介することで、販売促進を支援し、店舗周辺の観光情報も掲載しています。

「なごや和菓子旅」は、地域の観光産業事業者や行政・観光団体などと連携して、地域の和菓子店舗を周遊するマイクロツーリズムに繋げることを目指します。

【WEB サイト URL】https://wagashitabi.nagoya-cci.jp

●「東海の美力」への出店商品

元祖鯱もなか
（元祖鯱もなか本店）

価格（6 個）：税込 864 円　＜各日 10 箱限り＞

商品説明：店名にもなっている看板商品。北海道十勝産の小豆を創業当時とほぼ同じレシピで、毎日丁寧に自家炊きしている。そのあんを鯱の形の香ばしいもなかに詰めたもの。しっかりした味わいのあんが引き立つように、最中は軽やかな味わい。最中の皮はパリパリの状態が好きな方のために、皮が別になった「手作り鯱もなか」もある。

草餅
（菊里松月）

価格（3 個）：税込 660 円＜各日 15 箱限り＞

商品説明：よもぎの香りがふわっと漂う草餅は、春の人気商品。岐阜県揖斐郡の香り高いものと、東北産のしっかりした味のものをブレンドして使っており、よもぎの風味がいちばんの特徴である。また俵型の草餅というのが珍しいので理由を尋ねると「おふくろが作るとこの形になるから、うちでは自然に俵型になったんです」とご主人。お母様の手業を真似て作るようになっていったその姿を想像するだけで、食べ手の心もじんわりと温かくなってくる。

おほほっ苺
（小ざくらや一清）

価格（1 個）：税込 226 円

商品説明：季節の果物をまるごと包み込む大福は、お店の看板商品として大人気。中でも春のいちごは 2016 年の全国苺大福ランキングでベスト 10 に入ったほど。愛知県愛西市のいちご「ゆめのか」に惚れ込み、農家と専属契約を交わしたというエピソードからも、素材への審美眼を感じる。朝とれたいちごを大福にして店頭へ。「ゆめのか」独特のやさしい酸味とぴったり合う白餡を、やわらかな羽二重餅が包みこんでいる。

つぶ大福
（高砂本家）

価格（6 個）：税込 1,080 円＜各日 10 箱限り＞

商品説明：高砂本家を代表する銘菓の「つぶ大福」。そのネーミングから、てっきり、粒あんが使われていると思っていた。実際、粒あんではあるのだが、「つぶ大福」と名付けられたのは、半つき状態になったうるち米が餅に残っており、つぶつぶした食感が美味しいからなのだそう。のびるタイプの餅ではなく、しっかりとコシがあって食べ応えがある。白とよもぎがあり、どちらも長年のファンが多いのだとか。

初かつを
（美濃忠）

価格（1 本）：税込 2,484 円
商品説明：名古屋に春の訪れを告げる生菓子、と言っていいだろう。美濃忠を代表する銘菓であり代名詞のような存在の棹菓子である。糸を撚って切った断面が繊細な縞模様となっており、かつおの切り身のようであることから、この名が付けられた。上品な桃色が美しく、食べるともっちりとした食感が印象的。上質な葛を用いて、伝統製法で蒸し上げている。この時期は、全国からお取り寄せオーダーが入る。

桜餅
（むらさきや）

価格（4 個）税込 1,296 円＜各日 20 箱限り・3/30～4/1 限定販売＞
商品説明：春になるとあらゆる和菓子屋に桜餅が並ぶようになるが、おそらくこのタイプの桜餅はむらさきやだけだろう。
関東風の焼き皮は、桜色ではなく、うっすらと茶色い。焼き皮の生地に、黒糖が入り、独特の風味となってこしあんを包んでいる。むらさきやで伝承されてきた桜餅は代々このタイプ。大島桜の葉っぱの塩味が良いアクセントになって、ちょっと大人な味わいの桜餅である。

草餅
（山田餅あらたま）

価格（3 個）：税込 486 円＜各日 20 箱限り＞
商品説明：草餅は、山田餅あらたまの代名詞のような存在。岐阜県揖斐市で減農薬栽培されている香りの高いよもぎを使っている。標高の高い場所で栽培されているため虫がほとんどいないが、寒暖差も激しく、その厳しい環境下で育てられるため、香りが強くなるのだとか。芳しいよもぎの餅に包まれているのは粒あん。すこし黒糖が加えられているので深みのある味わいに。また編笠の形に整形される草餅も、このお店の特徴である。

＜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・牧井
電話：052-223-5735　FAX：052-231-5703　E-mail：ryutu@nagoya-cci.or.jp