



銘菓のしおり

西宮わがまち

銘菓のしおり



至福の時間 和菓子の愉しみ

手のひらにおさまる小宇宙。和菓子には、花鳥風月や四季の移ろい、見る者の心映えまでが練り込まれています。見て麗し、触れて優しく、香りほのかに、甘さ上品。そして、心を込めて付けられた菓銘は耳に風雅に響きます。五感で楽しむ芸術、それが和菓子です。果物を菓子と呼んでいた時代から長い歳月をかけて、唐や南蛮などから渡来した材料や技を取り入れながら、日本人ならではの感性で育まれてきた和菓子。全国各地で職人たちが、技を受け継ぎ伝統を守り育てています。西宮にもたくさん和菓子店があります。山あり川あり海もある、美しい自然に恵まれたこの地で、目が利き口の肥えたお客様たちに鍛えられ愛されながら、今日も小さな幸せをお届けしています。

銘菓のしおり ◆ もくじ

えびす福お面せんべい(万田里) …… 2	冷やし白玉しるこ(和菓子所 桔梗堂) …… 13
翁甲山(翁菓舗) …… 3	おはぎ(甲子園ちから餅) …… 13
酒寿(甘辛の関寿庵) …… 4	いちご大福(和菓子こはく) …… 14
酒まん(太平堂吉定) …… 5	十勝おはぎ(サザエ本店) …… 14
三升もなか(成田家) …… 6	甲子園とら焼き(御菓子司 昇月堂) …… 15
宮最中(御菓子司 君栄堂本舗) …… 7	沖の石(清月堂) …… 15
麩饅頭(富久屋菓子舗) …… 8	◆ 本千鳥(千鳥饅頭) (千鳥屋宗家) …… 16
戎金鰐(谷矢製館) …… 9	◆ とおかしプロジェクト …… 16
甲山の詩・阪神とらの巻(あおやま菓匠) …… 10	人の一生に寄り添う和菓子 …… 17
スイーツトまーめいど(高山堂) …… 11	四季折々の和菓子 …… 18
えびす焼き(エビスヤ小松商店) …… 12	地域のお菓子 …… 20
宮中献上銘菓 吹上(菓一條栄久堂吉宗) …… 12	和菓子店マップ …… 21

西宮和菓子ブランド発信事業実行委員会とは

西宮和菓子ブランド発信事業実行委員会は、市内の和菓子店などで構成する団体です。西宮神社と共同での「とおかしプロジェクト」、親子で体験できる「和菓子づくり教室」、にしみや市民祭りへの「ブース出展販売」など和菓子を通じた様々な活動を行い、市内だけでなく市外へも西宮の和菓子のすばらしさを発信しています。



店舗へジの見方

- 住住所
- ☎ 電話番号
- 🕒 営業時間
- 📅 休休日
- 🚗 最寄駅 行き方
- 📄 ホームページ
- MAP 11 地図掲載番号

撮影商品提供

- あおやま菓匠
- 君栄堂本舗
- 富久屋菓子舗
- 太平堂吉定
- 翁菓舗



おきなもち

国産もち粉を蒸し、砂糖と水飴でじっくりねり上げてきなこをまぶしたやさしい味のお餅です。



翁菓舗

📍 西宮市甲陽園西山町1-60 ☎ 0798-74-6825
 🕒 9:00~19:00 🗓 水曜日
 🚶 阪急甲陽園駅より徒歩2分



創業以来のロングセラー商品で、備中大納言の小豆を丁寧に炊き上げた自家製餡を詰めた最中です。詰めたてを楽しみたい方は餡と皮が別々の最中をどうぞ！

翁甲山

(おきなかぶとやま)

❖ 翁菓舗

MAP

19

小豆のうまみを最大限引き出した餡を、賞味昭和43年甲陽園に開業し、地元の皆様にご愛顧頂いております。アットホームな雰囲気大切にしながら、季節の生菓子、慶弔用の上用まんじゅう、赤飯等も承ります。



えびす福お面せんべい

福が届きますように一枚一枚手焼きです。



万田里(マンダリ)

📍 西宮市馬場町6-6 ☎ 0798-26-2400
 🕒 10:00~19:30 🗓 日曜日
 🚶 阪神西宮駅より南へ徒歩5分



ほのかなきなこの香りと黒糖の甘さで昔なつかしい味のお煎餅。手焼きにこだわり、一枚一枚丁寧に焼きあげています。

えびす福お面せんべい

❖ 万田里(マンダリ)

MAP

13

福を呼ぶお煎餅。みんなで食べてえびす顔
 西宮神社の門前町「戎参道」商店街を、人と人の心が行き交う「温かなふつくらしさ」にしようとして商店街振興組合のみんなで考えて作りました。
 商店街南の青果店「マンダリ」にて製造、販売中。



宮っ子

西宮の元気な子供をイメージして創った栗まんじゅうです。お子様から年配の方まで好まれる定番のお菓子です。



太平堂吉定

- 📍 西宮市西田町5-3 ☎ 0798-33-6677
- 🕒 10:00~18:30 🗓 日曜日(但しご注文はお受け致します)
- 🚶 阪急夙川駅より東へ徒歩15分
- 🚶 阪神西宮駅より北へ徒歩15分

冷めてもおいしいと評判の酒まんです。山芋と香りのいい酒かすを混ぜ、しっとりした生地で北海道小豆のつぶあんを包みました。保存料など使っていませんので、お早めにお召し上がり下さい。



酒まん

❖ 太平堂吉定

MAP 3

温かいご家庭に届ける手作りの味

家族が力を合わせて蒸しあげた酒饅頭を求める行列は西宮十日戎の名物でした。現在では西田町の本店のみの営業で、普段使いのやさしい和菓子を販売しています。十日戎出店もやめましたがお電話頂ければ蒸したてをお作り出来ます。



酒カステラ

清酒が放つすがすがしい香気の大関の吟醸酒を生地にしみこませて焼き上げた、風味豊かなしっとりとしたカステラです。



甘辛の庵寿庵

- 📍 西宮市今津出在家町3番3号 ☎ 0798-32-3039
- 🕒 10:00~19:00 🗓 1月1日、2日のみ
- 🚶 今津駅より南へ徒歩10分
- 🌐 <http://www.ozeki-fc.co.jp/>



甘さひかえめにふつくと柔らかく、舌ざわりもなめらかな酒饅頭。吟醸酒がほのかに匂いたち、温めてもおいしくいただけます。

酒寿

(さかほがじ)

❖ 甘辛の庵寿庵

MAP 8

清酒大関の吟醸酒を使った名物・酒饅頭

西宮今津の酒蔵通りにあります和菓子の店「甘辛の庵寿庵」から、酒造りと菓子造り、職人の技が織りなす絶妙の風味をお届けいたします。
大関のもうひとつの味覚。是非一度、賞味くださいませ。



君乃栄(きみのさかえ)

生地には卵、練乳、マーガリンを練りこみ中は、甘すぎない白餡に栗を入れた風味豊かな焼き菓子です。



御菓子司 君栄堂本舗

📍西宮市馬場町4-28 ☎0798-22-1764
🕒9:30~19:00 📅日曜日(但しご注文はお受け致します)
🚶阪神西宮駅より南へ徒歩1分

西宮神社にちなんだ宮最中は神社の巴紋の形をしており、厳選された十勝産小豆を丁寧に炊き上げ、お客様に餡の詰めたてをお渡ししております



宮最中

(みやもなか)

❖ 御菓子司 君栄堂本舗

MAP 11

えびすの宮の至高の和菓子
西宮神社の門前通りにて創業93年。創業当時の店主の妻「君江」より名前を取り「君栄堂本舗」と名づけました。それ以前は日本橋で呉服商を営んでおり和菓子職人を養子に迎えたのが始まりです。
四季の生菓子を始め慶弔用のお餅や饅頭、お赤飯、期間限定のおしるこや酒饅頭などぜひご賞味下さい。



夙川小町

羊羹を細く切って乾燥させた昔なつかしいお菓子です。お茶請けに最適です。



成田家

📍西宮市羽衣町8-8 ☎0798-22-3189
🕒9:00~19:00 📅月曜日
🚶阪急夙川駅より南へ徒歩3分
🌐http://www.monaka-naritaya.jp/



三升もなか

(みまさもなか)

❖ 成田家

MAP 16

市川團十郎家の定紋「三升」を形作ったもなか
明治初期に大阪で開業した当時のもなかを好んだ九代目市川團十郎が、大阪歌舞伎座舞台開きの際、「轟頂様にお配りしたところ好評を博し、そこからもなか種に三升定紋をあしらった「団十郎もなか」が発売されました。昭和13年、現在の場所に夙川分店を開店、昭和24年に屋号を「成田家」と改めました。

北海道十勝産の小豆と大手亡を豆から炊きあげた自家製餡を使用しています。
小倉あん、白あん(栗入り)、柚子あん、の三種類の味をお楽しみください。



一番人気の粒金鰐と、香り豊かな抹茶を皮に練りこんだ抹茶金鰐。季節限定の、鳴門金時芋をふんだんに使った芋金鰐もあります。



谷矢製餠

📍西宮市本町8-1 ☎0798-22-4328
 🕒8:00~17:00 土曜・祝日は8:00~14:00 📅日曜日
 📍阪神西宮駅より南へ徒歩5分
 🌐http://www.tani-ya.co.jp/

厳選した北海道産の小豆を製餠所ならではの技法でふっくら炊きあげて金鰐にしました。添加物は一切使用せず甘さは控えめにしています。小豆の風味を楽しんでください。



戎金鰐

(えびすきんぽ)

❖ 谷矢製餠

M
A
P

14

素朴な味わいで、どこにも負けない金鰐が自慢
 西宮神社の表大門(赤門)に続く旧田道が通る本町に店舗があり、創業(昭和二十年)以来、和菓子店などへ卸すあんを作り続けています。製餠所が作る本格派金鰐は、十日戎のお土産としても大変喜ばれています。



うめし

白小豆を漉餠にして加糖餠を作り自家製の梅肉を加えて羊かん状に炊き込んだ「うめし」は夏バテ防止食欲増進にもっとも合うお菓子です。



富久屋菓子舗

📍西宮市池田町1-9 ☎0798-22-6357
 🕒9:00~18:00 📅日曜日・月曜日
 📍JR西宮駅より南へ徒歩5分(東口商店街)



麩饅頭

(まんじゅう)

❖ 富久屋菓子舗

M
A
P

9

震災で閉じた老舗が、職人の味もそのままに蘇る
 阪神大震災で富久屋菓子舗が事業を止めたので、和菓子の素材を商っていた私が後を引き継いで今日にいたっています。昔ながらの佇まいと味で、新しいお客様も増えました。

丹波の国で気候、風土の良い環境で育った丹波大納言を漉餠に加工して氷砂糖で味付けしています。食味も蒸りも最高です。夏の暑い日に冷たい麩饅頭を味わい、抹茶で一服召し上げるのも清涼剤になります。

緑豊かな夙川の地で伝統の手作り銘菓

阪神香櫨園駅から大谷記念美術館方面、南へ徒歩2分。季節の生菓子やお土産の銘菓の他にも、一歳の誕生餅やアレルギー対応の和菓子ケーキ、赤飯やお供え餅などのご注文も承ります。もち米は滋賀県のブランド米を必要分だけ精米して作っていますので、さめ細やかで伸びがありコシの強いおいしいお餅を味わっていただけます。

甲山の詩

(かふちまのうた)

❖ あおやま菓匠 香櫨園店

阪神 とらの巻

MAP 15

甲山を象った桃山生地に入れたしっとり美味しい焼き菓子です。(にのみやげに選定)



とら模様に焼いた生地で粒あん・お餅・栗一粒を巻いた当店の人気商品です。

「かふちまのうた」



西宮銘菓 みやたん饅頭
みやたんの焼印のついた、かわいいうちあんの焼き菓子ひとつひとつ丁寧に焼きしています。



あおやま菓匠 香櫨園店
西宮市中浜町1-37 ☎0798-26-6487
9:00~18:00 年中無休
阪神香櫨園駅より南へ徒歩2分
http://www.namagashi.com/

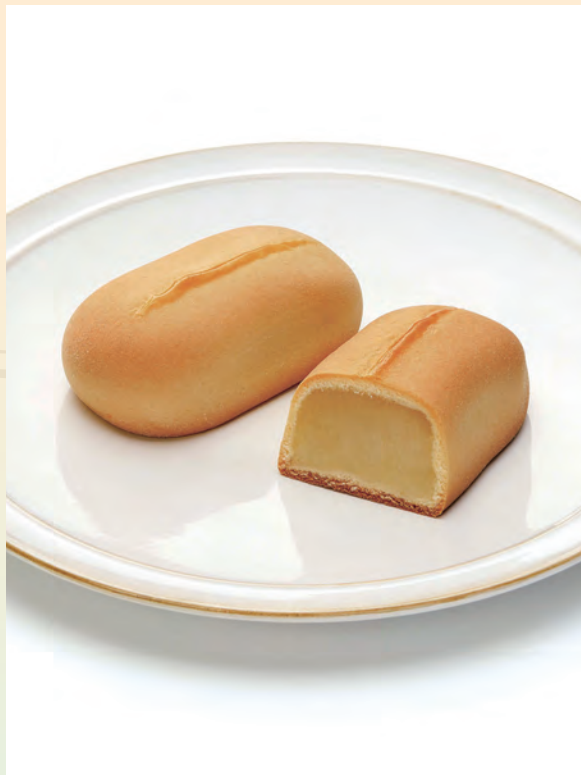
和菓子をもっと日常に感じていただきたくて

高山堂は明治20年に大阪で創業しました。その後、創業百周年となる昭和62年に「和のモダン」をコンセプトに阪神間モダニズムの中心地・西宮に拠点を移し、現在に至ります。今は西宮の魅力発信するため西宮にゆかりある作家さんが描く季節の掛紙「西宮三十八景」を贈答商品にて展開。

スイーツまーめいど

❖ 高山堂 西宮本店 MAP 2

西宮・高山堂の代表銘菓。日本でも有数の歴史を持つ「西宮ヨットハーバー」をイメージして生まれた、とろける食感の和洋折衷銘菓です。



「かふちまのうた」



富貴花(ふきか)
十勝小豆こしあんの瑞々しさを残すため、伝統の「あぶり焼」にてさっと焼き上げた、生菓子感覚の焼きまんじゅうです。



高山堂 西宮本店
西宮市門前町1-14 ☎0798-67-7918
9:00~19:30 年中無休
阪急門戸厄神駅より東へ徒歩10分
http://www.takayamado.com



甲子園ちから餅

- 📍西宮市甲子園口3丁目26-7
- ☎0798-67-0457
- 🕒10:00～20:30
- 🌿夏休みと正月休みのみ
- 🚶JR甲子園口駅より南へ徒歩5分

昭和28年に創業した当店は、皆さまに支えられ60余年の歴史を歩んでまいりました。うどん、そば、餅菓子をはじめとした商品を通し地元の方だけでなく遠方からお越しいただくお客様とも数多くの出会いがありました。お近くにお越しの際はぜひ、お立ち寄りください。

創業以来、おはぎはつぶあん、きなこ人気。枝豆を使ったずんだは最新作です。甘さひかえめ、素朴な味わいをお楽しみ下さい。お土産にまたご家庭でのひとときどうぞ。



おはぎ ◆ 甲子園ちから餅

甘さひかえめ、

素朴な味わいの餅菓子

冷やし白玉しるこ

◆ 和菓子所 桔梗堂

MAP 7



備中産小豆を使用した上品な甘さでポターージュの様な口当たりのおしるこに、冷やしても柔らかい白玉が2個入っております。(販売期間4月～11月)



和菓子所 桔梗堂

- 📍西宮市甲子園二番町1-16
- ☎0798-48-1611
- 🕒平日8:00～19:00
- 🕒日曜日8:00～17:00
- 🌿不定休
- 🚶JR甲子園口駅より南へ徒歩10分

**厳選された材料に
古い伝統と新しい技術**
当店は手造りの味を大切に、昭和20年創業以来、まごころをそえてどなた様にも喜び頂ける和菓子の逸品を種々育ててまいりました。当店の和菓子は茶事を始め、贈答、お土産、ご家庭のお茶請けなど幅広くご利用頂いております。



菓一條 栄久堂吉宗

- 📍西宮市羽衣町7-26
- ミズキアルベジオ夙川ビル1階
- ☎0798-36-5431
- 🕒9:00～19:00
- 🌿毎週水曜日(紋日・祝日は営業)
- 🚶阪急夙川駅より西へ徒歩1分
- 🌐https://wagashi.gr.jp

上質な黄身餡をバターをたくさん使った生地にて包み焼いております。宮中献上銘菓、兵庫県特産品銘菓として有名な和菓子です。



手作りの味を大事にして本当に美味しい和菓子を職人が丹誠込めて作っています。厳選された小豆を昔ながらの製法で炊き上げ保存料などいさゝい入れておりません。そんな拘りの本当に美味しい和菓子を是非、お客様にご賞味して頂きたいと思っております。

宮中献上銘菓吹上 (ふきあげ) ◆ 菓一條 栄久堂吉宗

MAP 17

えびす焼き ◆ エビスヤ 小松商店

MAP 12



もちもちとした食感の回転焼きです。十勝産小豆で塩味をきかせた自家製のあんこもちもちとした生地の回転焼きです。えびす神社の側なので「えびす焼き」



エビスヤ 小松商店

- 📍西宮市馬場町2-23
- ☎0798-34-0828
- 🕒10:00～19:00
- 🌿火曜日
- 🚶阪神西宮駅より南へ徒歩5分

**昭和2年創業
語り継がれる甘味処**
3世代、4世代で御愛顧いただいているお客様もいらっしゃいます。阪神淡路大震災で今の場所に移店して20年余りになりますが、今でも「やつと見つけた。」「昔から味が変わってない」と言葉をいただく、とてもうれしく励みになっていきます。



清月堂

- 📍 西宮市甲子園口3丁目3-12
- ☎ 0798-67-0848
- 🕒 9:00~17:00 (休) 日曜日
- 🚶 JR甲子園口駅南出口より西へ 徒歩2分

店主が一点ずつ作る
上品なお菓子

東京銀座の清月堂で修業した先代が昭和5年に西宮北口本通商店街に清月堂を出店したのが始まりです。今でも、お茶会用の生菓子や京阪神の寺社に納めさせていただいています。また、季節によっては青森の林檎を使用したアップルパイも販売しています。

沖の石 (くすやき) ◆ 清月堂

MAP 4

丹波の小豆、吉野くず、氷砂糖を使用して上品に仕上げました。60年前から京都、阪神、神戸の神社や寺院の特別行事の茶会に納めております。



甲子園とら焼き

◆ 御菓子司 昇月堂

MAP 5



阪神タイガースの象徴である、縦じま模様のどら焼き。手焼きで焼き上げたふわふわの生地と、しっとりなめらかなつぶあんの食感をお楽しみください。



御菓子司 昇月堂

- 📍 西宮市甲子園口2-4-33
- ☎ 0798-67-2040
- 🕒 9:00~19:00
- 🔥 火曜日 (祝日は営業、来店前要確認)
- 🚶 JR甲子園口駅南出口より 徒歩3分

地元甲子園にちなんだ 郷土菓子や進物菓子

当店は昭和元年に創業。天然の素材にとことんこだわり、一級菓子製造技能士の資格をもつ職人が一つ一つ丹精を込めて作りあげております。季節の生菓子をはじめ、地元甲子園にちなんだ郷土菓子や進物菓子に加え、最近では新鮮な果物を使ったフルーツ大福など幅広くご利用しております。ぜひ一度御賞味ください。

十勝おはぎ ◆ サザエ本店

MAP 1



サザエ本店

- 📍 西宮市上田市4丁目17-18
- ☎ 0120-01-2438 (携帯不可)
- 🕒 9:00~21:00
- 🔥 無休 (元日のみお休み)
- 🚶 阪急門戸厄神駅より東へ徒歩15分
- 🌐 <http://sazae-shokuhin.com/>

創業より一貫して、
おはぎを中心とした和菓子

当社は昭和48年の創業以来、みな様より暖かなご愛顧を頂き、今日まで着実に成長する事が出来ました。この間、つねに自然が育んだ良質の素材に、だわり、つひとつ真心を込めて製品を製造して参りました。今後もこの姿勢は保ち続けていきたいと考えています。

素材にこだわり厳選した赤いダイヤともいわれる北海道十勝産小豆を使用。昔から日本に伝わる手作りの良さを大切に一つ一つお作りしています。



いちご大福 ◆ 和菓子こはく

MAP 18

あまおうデラックス丸ごと1粒を使用した他にない味です。季節が限られてしましますがぜひ一度ご賞味ください。



和菓子 こはく

- 📍 西宮市南越木岩町15-12
- ☎ 0798-71-5889
- 🕒 10:00~19:00 (カフェスペース) 12:00~18:30
- 🔥 月曜日
- 🚶 阪急善楽園口駅より徒歩8分

桜の名所にある 新しい感性の和菓子処

2010年の春にオープンし、お陰様でたくさんのお客様に支えられています。毎日のおやつに二個からでも気軽に買っていたいただけるようなお店でありたいと思っております。



口どけの良い柔らかな舌ざわりの、北海道産大手亡豆の白餡と江戸時代からの契約農家で作られた粉を使った風味の良い上品な甘さの焼き皮が特徴です。



千鳥屋宗家西宮本店

① 西宮市六湛寺町14-4
 ☎ 0798-38-1222
 🕒 8:30~20:00 (休)なし
 📍 阪神西宮駅より北へ徒歩1分
 🌐 <http://www.chidoriya.jp/>

創業380年の時を経て、
伝承の心

寛永七年創業の千鳥屋宗家はポルトガルより伝来した焼菓子の製法を守り、独自の創案を加えて、本千鳥(千鳥饅頭)・丸房露(かすていら)など皆様に親しまれる和菓子をお届けしております。

本千鳥(千鳥饅頭)

◆千鳥屋宗家西宮本店 MAP 10

西宮神社の縁起物「とおかしプロジェクト」

西宮神社では、毎月十日の旬祭「十日参り」に配られる菓子を「とおかし」と呼んでいます。
 「西宮和菓子ブランド発信事業実行委員会」に参加の市内和菓子店が中心になり、新たな「とおかし」を開発し、平成二十九年四月より、月替わりにて、「提供」しています。
 また、年間を通じて「毎月十日はとおかしの日」を定着させるべく、その日限定で各店舗でも販売しています。^{※2}



※1:十日参りで配布される「とおかし」の数には限りがあります。なお1月の配布は行われません。
 ※2:各店舗での販売は、自店の「とおかし」のみです。

祝い、偲び、心に刻む

人の一生に寄り添う和菓子

人生のさまざまな節目の行事には和菓子を欠かすことができません。
 その滋養や風味、美しさに縁起を重ね合わせて慶弔の心を伝えてきた日本の文化を、次の世代にも伝えていきたいですね。

祝いの和菓子

おめでたい場につきものの赤飯やお餅、これも和菓子屋の得意分野です。紅白まんじゅうもお祝いに欠かせませんね。赤い色は邪気を払うとされ、また神様への捧げものであったことから縁起の良い食べ物とされてきました。

成長を願う

妊娠・出産、節句、七五三、十二参りなど



妊娠5ヶ月目の戌の日に帯を締めて安産を祈る着帯の祝が始まって、お七夜の出産祝いやお宮参り(初宮参り)、お食い初め、初節句など、赤ちゃんにまつわる行事は赤飯や紅白餅で祝います。

「生食べ物に困らないように」との願いを込めて、一升の餅米で作る「生餅で二歳の誕生日を祝う風習」もあります。雛の節句の菱餅や端午

の節句の柏餅や粽(ちまき)には、長寿や子孫繁栄、厄除けの願いが込められています。

七五三の千歳飴も、長く伸びる願いが込められています。

門出を祝う

入学、卒業、成人、結婚、新築など小学校から大学まで、入学と卒業は本人はもちろん親にとっても大きな節目です。卒業式や成人式で配られる紅白まんじゅうは、成長の証であり、門出を祝う饅別でもあるのです。

人生の最大の門出となる

のが結婚。松竹梅や高砂(尉と姥)など、縁起のよい意匠で彩る和菓子は、結納から結婚式の引き出物まで、慶事に欠かすことはできません。

新築や開店、昇進、受賞などのお祝いや内祝い以外にも、快気祝いなど、喜びを和菓子に託す場面はたくさんあります。

節目を寿ぐ

誕生日、結婚記念日、還暦、古希、米寿など

年に二度の記念の日も大切に祝いたいです。とりわけ節目となる銀婚式や金婚式は赤飯や紅白の上用饅頭でお祝います。

61歳の還暦、70歳の古希、77歳の喜寿、80歳の傘寿、88歳の米寿、99歳の白寿などの賀の祝いも赤飯や鳥の子餅などで祝い、引菓子も配って長寿にあやかつていただきます。(*年齢は数え年です)

故人を偲ぶ

通夜、葬礼、法要など

通夜の席にお出する茶菓子や御供えの盛り菓子など、弔事においても和菓子は重要な役割を担います。四十九日には傘の餅を用意します。その後は百か日、一周忌、三回忌、七回忌、十三回忌、十七回忌、二十三回忌、三十三回忌と続き、用いる菓子は黄白上用饅頭、最中、落雁、餅、引菓子。五十回忌は菓子に赤いものを用いることができます。



春

山笑う



花の便りに先駆けて
ひと足早く
春を届ける

芽吹き花咲く美しい季節。春の和菓子はじつとなく華やいて見えます。桜のお菓子が並び始めると、春がやってきた喜びに胸が躍ります。花の宴に、どうぞ和菓子で。

【春の和菓子】ひなあられ、草餅、うぐいす餅、桜餅、花見団子、柏餅、ちまき、ぼたもち など

【春の意匠】梅、桃、桜、すみれ、菜の花 など

澄んだ水面に
風わたる
風流な逸品
夏をいただく



夏

山滴る

見た目に涼やか、口あたりもさっぱり。夏のお菓子には、自然と上手につまみあつてきた日本人の知恵と感性が光っています。ひんやり美味しい和菓子で暑気払いを。

【夏の和菓子】鮎焼、水無月ういろう、葛餅、ところてん、かき氷、魅饅頭、水ようかん、琥珀糖 など

【夏の意匠】紫陽花、水、虹、金魚、早苗、百合、牡丹 など

四季折々の和菓子

実りの秋は和菓子の味わいに奥深さを与えます。色づく木々や夕陽、満月…日本人の郷愁を誘う美しい風景は、和菓子職人の感性を刺激します。秋の夜長のお茶請けに。

【秋の和菓子】月見団子、おぼき、栗ようかん、亥の子餅、吹き寄せ、栗きんとん など

【秋の意匠】菊、萩、桔梗、満月、栗、紅葉、松茸 など

ゆく年くる年、あわただしく過ぎるこの季節。餅つく音が風物詩でもありました。年の瀬の感謝と新しい年の祝賀を菓子に託してきた日本人の心映え。冬は和菓子でほっこりと。

【冬の和菓子】酒まんじゅう、花びら餅、干支菓子、大福、苺大福、あべかわ餅、ぜんざい、おしるこ など

【冬の意匠】鶴亀、松葉雪、水仙、雁椿 など

錦繡をまとった丸い山
夕陽沈む西の浜
秋は心に
沁みわたる

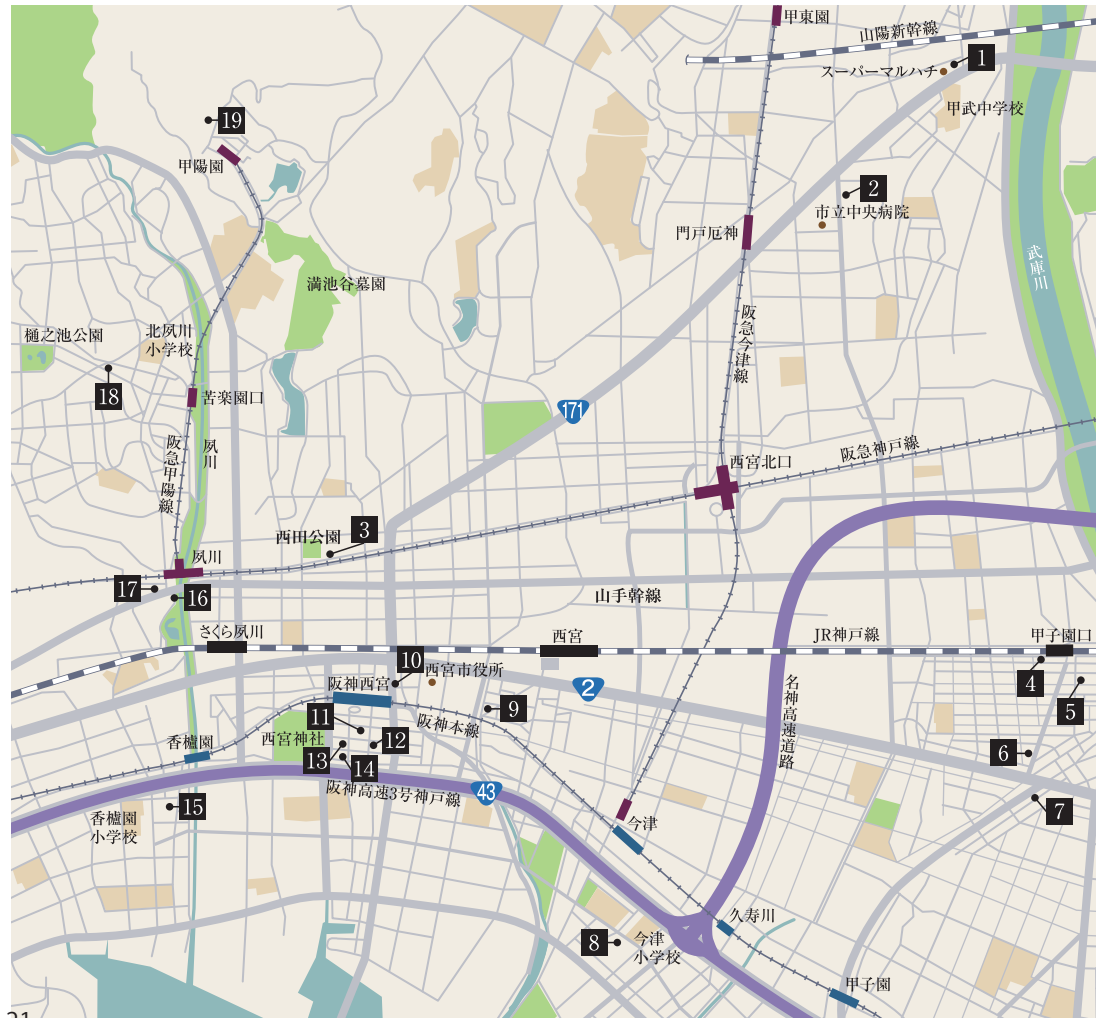


秋

山粧う

北風の中、家路を急ぐ
湯気の立つ
饅頭ほおぼる
冬のごほうび





和菓子店マップ

- 1 サザエ本店……………14頁
- 2 高山堂 西宮本店……………11頁
- 3 太平堂吉定……………5頁
- 4 清月堂……………15頁
- 5 昇月堂……………15頁
- 6 甲子園ちから餅……………13頁
- 7 桔梗堂……………13頁
- 8 甘辛の関寿庵……………4頁
- 9 富久屋菓子舗……………8頁
- 10 千鳥屋宗家 西宮本店……………16頁
- 11 君栄堂本舗……………7頁
- 12 エビスヤ小松商店……………12頁
- 13 万田里(シダリ)……………2頁
- 14 谷矢製館……………9頁
- 15 あおやま菓匠 香檀園店……………10頁
- 16 成田家……………6頁
- 17 菓條 栄久堂吉宗……………12頁
- 18 こはく……………14頁
- 19 翁菓舗……………3頁

地域のお菓子

地域の歴史や文化を基に住民たちがアイデアを出し合っ
て作ったお菓子。西宮ロミニニティ協会と西宮菓子工業組合の
コラボで実現しました。

地域に愛着を持ってもらえるような、「こ」にしか
ないオリジナルのお菓子です。



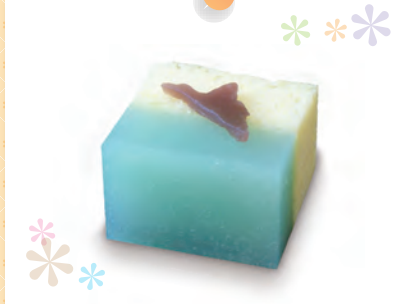
安井地域 × 太平堂吉定
「マンボウ」と「一本松」
谷崎潤一郎の小説「細雪」にでてくるマンボウと常盤町に立つ一本松をイメージしました。【予約販売】 ☎0798-33-6677



神原地域 × 翁菓舗
夙川 四季の彩り
ミルクあんを包んだ生地に波線で夙川の清流を表現。桜、アユ、モジ、松葉を飾りました。 ☎0798-74-6825



甲陽地域 × 翁菓舗
甲(かぶと)くん
甲陽地域の身近な山「甲山」をイメージ。つぶあんをココア風味のカステラ生地で包んだ和菓子。 ☎0798-74-6825



浜脇地域 × 君栄堂本舗
御前浜
水色のようなかと黄色のカステラが作り出す白砂青松の美しい浜にユリカモメの影を再現。【予約販売】 ☎0798-22-1764



越木岩地域 × あおやま菓匠
越木岩銘菓「神様のおやつ」
越木岩神社のご神体の巖岩をイメージした和菓子。プレーン・チョコ・抹茶味の3種入り。【予約販売】 ☎0798-26-6487



広田地域 × 高山堂西宮本店
コバノミツバツツジ
兵庫県天然記念物に指定されている廣田神社のコバノミツバツツジをイメージ。中は上品なこしあんです。【年末年始・お盆は要予約】 ☎0798-67-7918

※予約販売のものは日数に余裕を持ってお問合せください。



西宮に
美味^{うま}いもの
あり