

一目置かれる名古屋の手土産セレクション

NAGOYA souvenir selection

コピーライター、プランナー、コラムニスト。工芸・着物・伝統芸能、職人の世界観、現代アートや芸術全般、日仏文化比較、紀行文などのテーマを主に手掛ける。やっとかめ文化祭ディレクター。



コピーライター
近藤 マリコ

はじめて訪問する企業やご挨拶に伺う先に、気の利いた手土産を持っていけたら、相手に喜んでいただけるだけでなく、そのセンスの良さに好感度アップという効果もついてきます。季節はもちろん、訪問先の人数や職種によって、選ぶ手土産は変わってくるはず。ここでは、シーンに応じて使える様々な名古屋の手土産をご紹介します。

vol.26
大黒屋本店
Daikokuya Honten

らくがん 落雁のスペシャリストが挑んだ、名古屋らしい落雁とは！



なまらくがん、かかお
生落雁 加加阿 cacao 9個入り1,320円、12個入り1,650円(いずれも税込)
あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト“なごや菓八菓”選定商品

大黒屋本店は、落雁専門店として安政元年(1854年)に名古屋・伏見で創業し、戦後に現在の中区錦に移転した老舗。落雁は、米や豆など澱粉質の粉と砂糖のシンプルな素材ゆえ、味わいはもちろん、食感、色形などをバランスよく整えることが非常に難しい和菓子でもある。大黒屋本店5代目、柘植 千晴さんは、ある日、スーパーフードとして注目されているカカオニブ[※]を試食して品質の高さに感銘を受ける。新しい落雁のアイデアはないか？と考えていたため、カカオニブの信頼できる生産者との出逢いは、すぐに新商品へのインスピレーションに。「名古屋は喫茶店文化の街。お茶だけでなくコーヒーにも合う落雁ができないか？」と思い、コーヒー豆のような焙煎した風味を表現するため、玄米粉を用いるなど細かな工夫を重ねていた。そして試行錯誤していたタイミングで、名商による『あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト』の話を目にした。「名古屋らしさが表現できる！」とあって完成品を応募したところ、見事に入選し“なごや菓八菓”として選ばれたのである。個包装で日持ちがして、手が汚れにくい、ビジネスシーンでの手土産としてぴったりの生落雁加加阿を、お茶だけでなくコーヒーのお供としてぜひ持参したい。

[※]カカオ豆をローストし、細かく砕いたもの

other item

このほかにも…
お土産情報



小箱 880円、大箱 1,650円(いずれも税込)

にしき 錦四季

和三盆、きなこ、香煎、ごま、黒糖など、様々な味わいの落雁が、季節ごとに登場する。こちらは初夏から夏にかけての落雁。和菓子らしい季節の意匠で春夏秋冬を感じさせてくれる。



飲み物付き 950円(税込)

葛切りセット

今から30年ほど前に4代目がはじめた喫茶業で、一番の人氣が葛切り。たった今作ったばかりの葛切りを黒蜜でいただく。ここでは味わえない逸品なので、お菓子を買って行ったらぜひ味わって欲しい。



名古屋の繁華街の真ん中・錦3丁目に位置する大黒屋本店。和菓子の販売だけでなく、喫茶室としても利用でき、葛切りをはじめ、生菓子や落雁、白玉、夏にはかき氷などのメニューが大人気。抹茶や日本茶だけでなく、コーヒーや紅茶も喫することができる。

大黒屋本店

中区錦3-19-7 052-971-2873

営業時間 / 10:00 ~ 18:00

定休日 / 日曜・祝日

https://www.instagram.com/daikokuya_honten/

