

やまだもち  
七 山田餅なるみ

緑区鳴海町字花井町14-1  
052-622-3081  
営業 / 9:00~18:00  
定休日 / 火曜  
http://www.yamadamochi-narumi.com



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。

1箱5個入り 1,150円(税込)  
単品 180円(税込)

だいこくやほんてん  
五 大黒屋本店

中区錦3-19-7  
052-971-2873  
営業 / 10:00~21:00  
定休日 / 日曜・祝日

スーパーフードとして注目されているカカオニブを自家焙煎し、国産玄米粉の香ばささと合わせて、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文化が、落雁に結実しました。

1箱9個入り 1,320円(税込)  
12個入り 1,650円(税込)

かめひろよし  
三 京菓子司 亀広良

西区上名古屋1-9-26  
052-531-3494  
営業 / 9:00~18:00  
定休日 / 水曜、第2・4火曜  
http://www.kamehiroyoshi.com



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、中がトロトロと柔らかく、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。

1箱10切れ入り 1,080円(税込)

いちだ  
一 一朶

南区豊田1-28-33  
052-618-8555  
営業 / 10:00~売り切れ次第  
定休日 / 不定休  
http://ichi-da.com



菓子のルーツである“木の実”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楽しんでください。

1箱5個入り 1,620円(税込)  
単品 270円(税込)



七、なるみくるみ餅 黒糖



五、生落雁 加加阿 cacao



三、いちまいのみず



一、木の实のおこし



八、鬼うしろ



六、不老



四、名古屋ひつまぶしあられ



二、名古屋金鯱

りょうぐちやこれきよ  
八 両口屋是清

中区丸の内3-14-23  
※市内直営店をはじめ、全国の百貨店などに  
0120-052-062  
営業 / 9:00~18:00  
定休日 / 日曜  
https://www.ryoguchiya-korekiyo.jp



名古屋名物「鬼まんじゅう」と「うしろ」。それぞれの良さを取り合わせて生まれたお菓子。鳴門金時芋の甘味とホクホク感が特徴です。桜うしろと、若草色の柚子うしろ、やさしい2つの味わいの「鬼うしろ」となりました。

※鬼うしろは限定店舗のみの販売。詳細はお問い合わせください。

1箱 1,080円(税込)

ふろうえんまさみつ  
六 不老園正光

中区古渡町11-32  
052-321-4031  
営業 / 9:00~18:00  
(日曜~16:00)  
定休日 / 水曜  
https://www.furouen.co.jp



不老園はもとともりん屋でした。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、ころんと可愛らしい焼き菓子です。

1箱6個入り 1,600円(税込)  
単品 220円(税込)

しらき  
四 あられの匠 白木

北区元志賀町1-57  
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  
https://www.arareya.com



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。

1箱(150g×2袋入り) 1,296円(税込)

おおくちや  
二 菓子処 大口屋

江南市布袋町中67  
0120-00-9781(9:00~17:00)  
営業 / 8:00~18:00  
定休日 / 1/1  
https://www.ooguchiya.co.jp  
※江南駅前、一宮、大口、百貨店などに



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。2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。

1箱5個入り 1,080円(税込)  
単品 195円(税込)

特別編

はじめて訪問する企業やご挨拶に伺う時、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。このコーナーで、今回は特別編として、名商の新プロジェクトで生まれたブランド“なごや菓八菓”を取り上げています。



コピーライター  
近藤 マリコ

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。

あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト入賞商品



地域から愛される和菓子屋さんが地道に努力されてきた歴史を大切にしながら、お店自慢の味、ひとりの職人の手技を生かした新商品を開発していただきました。多くのエントリー商品が集まる中、2020年12月に、和菓子をはじめ各界の専門家によって構成された選考委員会にて、厳正な審査が行なわれ、8商品が選ばれました。それらを総称して“なごや菓八菓”というブランドネームで展開していくこととなりました。



名古屋には、お茶処・和菓子処として栄えてきた歴史があります。東京の町人文化と京都の公家文化に挟まれ、名古屋では武家と町人の両方の要素が混じり合い、独特な和菓子の文化が作りあげられてきました。しかしながら、意外にも名古屋や愛知の人は、自分の街の和菓子が、高いポテンシャルを持つことを知らないことが多いのです。もっと声を大きくして自慢してもよいコンテンツなのに、これはいかにももったいない。そして他県と比べて、ビジネス目的での来訪者が多いといわれる愛知・名古屋で、地元民が誇る和菓子を名古屋土産として選んでいただきたい、あるいは和菓子を目指して名古屋にやってくる観光客をもっと増やしたい。そんな熱い願

いをこめて、和菓子を知り・名古屋の観光コンテンツの大きな柱とするべく、名商で和菓子土産プロジェクトが立ち上がりました。そのプロジェクトの第一歩として行なわれたのが、「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」です。選ばれた8商品は“なごや菓八菓”のブランドネームのもと、今春そろって産声を上げました。各店舗で販売を開始するほか、3/3~3/31には、名古屋駅のジェイアール名古屋タカシマヤ地下1階「銘菓百選」に“なごや菓八菓”のコーナーが設置されます。名古屋自慢の新しいニュース性とともに、ぜひ企業訪問のお土産にお使いください。