

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ば、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.23

焼菓子 moegiïro

yakigashi moegiïro



現代の“長屋”で生まれた、朝のできたて焼菓子。



カヌレ 1個 250円(税込)

2019年、名東区に、一軒まるごと“長屋”と称する商業施設がオープンした。「ニシヤマナガヤ」である。周辺に小学校があり子育て世代が多く住むエリアだったことも好転して、シャッター街だった商店街に活気が戻ってくるキッカケとなり、いつしかこの場所が近隣住民たちの憩いの場＝リビングとなっていく。緻密な設計コンセプトと親しみやすさ、この2つの要素が見事に調和した空間となっているのだ。

1階にある「焼菓子 moegiïro」では、およそ20種の焼菓子が毎日丁寧に手作りされている。まるで家族のために吟味するかのよう、平飼卵、熊本の無農薬小麦粉など、オーガニック素材を可能な限り使って、体に良いものを選んで作っている。だからか、人気商品のカヌレをいただくと、美味しさがじんわりと後を引く。宮古島の無農薬ラム酒を使ったやさしい味わいは、できれば焼いたその日のうちに食べて欲しいと作り手の要望が。もし翌朝召し上がる場合は、トースターで2分焼いて5分休ませてから召し上がって、と詳細な食べ方指導も。賞味期限1日だからこそ“美味しい瞬間をぜひ食べて”と、そんな一言を添えることが贈り物をより価値の高いものにしてくれる。

other item

このほかにも…
お土産情報



1個 250円(税込)

④ マカロン

季節ごと、日ごとに、いろいろなマカロンがラインナップされている。こちらは大人気のピスタチオマカロン。雪のような白と、中のピスタチオ色のコントラストが美しく、手土産にもぴったり。



1個 480円~(税込)

④ カットケーキ

季節の旬を迎えたフルーツやナッツなどをふんだんに使った季節の生菓子は、こちらも日替わりで登場している。オーガニックのピーカンナッツを使った定番タルトは特に人気商品だとか。



焼菓子 moegiïro が入っているニシヤマナガヤは、西山商店街にある。通りに面しているのは花屋と喫茶コーナー。ドアを開けて歩みを進めると、コーヒーを扱う店舗と、焼菓子 moegiïro のカウンターが見えてくる。この街に暮らす人が居心地の良い空間を求めて集まっている風景である。2階には設計事務所やレンタルキッチンなどがある。

📍 焼菓子 moegiïro (モエギイロ)

名東区西山本通2-23 ニシヤマナガヤ1階
050-3188-8245
営業時間 / 11:00 ~ 17:00
定休日 / 月曜、火曜、日曜
<https://instagram.com/moegiïro0928/>

