

召しませ

多治味
た じ み



地元と共にあり、共に栄える

東濃信用金庫

召しませ 多治味

御菓子司 豊広あんどう	2
和菓子処 梅園菓子舗	2
有限会社 奥村製菓	3
御菓子処 香風 かね政	3
御菓子所 亀屋	4
菊寿園	4
御菓子司 笹幸	5
虎屋菓子舗	5
仲田屋	6
松浦軒	6
御菓子処 松谷園	7
御菓子司 港屋	7
菓子処 やまもり	8
菓匠庵 やまよね	8
こだわりの一品 和空間	9
うながっぱの和菓子	9
◎和菓子店分布MAP	10
◎お菓子の歴史	11

※和音順で掲載しています。

岐阜県の南東部・東濃地方に位置する多治見市は、古くから陶磁器やタイルなどの美濃焼の産地として栄え、山々に囲まれた市内には、多くの和菓子店が点在し、それぞれこだわりの和菓子を製造販売しています。

ここでは多治見市内の和菓子店15店における自慢の一品をご紹介しています。どうぞご堪能ください。



撮影場所：伝統の器 織部 うつわ邸〔多治見市小路町3番2（本町オリベストリート内）〕

邸内では、お抹茶をお楽しみいただけます。〔営業時間 10:00～17:30 定休日：水曜〕



御菓子司 豊広あんどう

多治見市宮前町 2-43 0572-22-4672

営業時間 8:30~19:00 定休日：木曜

地元の味を大切にした、創業 80 年の和菓子店。毎月内容が変わる、旬の美味しさが味わえる大福が一番人気です。(1月～4月…いちご大福、3月～4月中旬…さくら大福、3月～7月…抹茶大福、5月～6月…つぶつぶいちご、7月～8月…マンゴー大福、7月～1月…コーヒー大福など。)「うながっぱの忘れ物」、「こけいパイ」、「陶乃窯」など、地元のマスコットキャラクターや名所にちなんだお菓子も充実していますので、お土産に最適です。

からすみ

からすみは、搗いた餅を木箱に入れて蒸すのが通常ですが、ここでは杵で搗いた餅を、木型ではなく手作業により形を整えています。手間暇をかけて手作りにこだわった一品。味は、よもぎ・黒砂糖・くるみ・しその4種から。1本450円。



和菓子処 梅園菓子舗

多治見市新町 1-2-6 0572-22-1088

営業時間 9:00~19:00 定休日：水曜・第3木曜

[\[UR\] http://www.umezono-kasiho.jp/](http://www.umezono-kasiho.jp/)

創業大正5年。古き良きものを大切に守りながら、新しい発想を取り入れて進化していく和菓子店。創業当時は、多治見市虎渓山町でお菓子作りを始め、リヤカーにお饅頭を乗せて、現在の多治見駅まで運び、駅で売り歩きをしたのが始まりです。どこか懐かしさを感じる外観や店内は、創業当時の趣きを残し、店内の障子には梅が咲いています。時代の流れに合わせた愛されるお菓子作りを、3代目、4代目が大切に守り継いでいます。



栗バター入りどら焼き

梅園といえば「どら焼き」！。4代目が試行錯誤してあみだした配合で練った生地を、一枚一枚丁寧に手焼きし、栗を沢山入れた手作りの粒餡とバターを絶妙なバランスでサンドしています。自家製の餡は、素材の味を生かし三日間かけて丹念に炊きあげる自慢の餡です。





有限会社 奥村製菓

多治見市京町 5-78-2 0572-22-2537

営業時間 9:00~21:00 定休日：年中無休

創業は昭和 24 年。現在 2 代目が営む同店では、近隣スーパーなどへの卸売を行っています。よもぎ餅、豆餅、白餅などの四角い餅から、節句などの季節の餅、草餅、団子などの形のある餅まで、一つ一つ丁寧に手作業で行っています。湯気が立ちこめる活気ある工場内では、丸められた餅が手際よく積み上げられ、あっと言う間に飾り団子に。切り込みの入れられたプレート状の餅は、味の種類ごとに切り分けられ、それぞれ出荷されていきます。

全般

個人への直接販売は行っておりませんが、普段、スーパーなどで購入していた餅は、ここ奥村製菓で製造されたものかもしれません。ぜひ購入時には、製造者名をチェックしてみてください。



御菓子処 香風 かね政

多治見市本町 4-43 0572-22-0816

営業時間 9:00~19:30 定休日：水曜

ながせ商店街と本町オリベストリートのほぼ真ん中あたり、多治見橋の袂にある大正元年創業の老舗和菓子店。お茶席用の生菓子を中心に、明るい店内にあるガラスケースには、四季に合わせた華やかな和菓子が揃っています。茶席用のお菓子は、相談しながら御注文をお受けしております。

初夏には見た目も涼しくプルッとした食感が楽しい「小豆やっこ」がオススメです。



草だんご

一口大の団子が串に並んだ「草だんご」は、餡の入っていないお団子。餡の苦手な方にも「よもぎ」の風味を堪能していただける一品です。プリンとした食感と、噛みごたえのある餅は、クセになりそう。

御菓子所 龜屋



お菓子とうふ（こし餡・ごま餡）

遺伝子組み換えでない有機豆乳と、ハチミツで焼き上げたスポンジ生地で、こし餡、ごま餡をサンドしました。健康志向な、やわらか和菓子です。

1個 各 158円 [お日持ち 5日]



菊寿園

多治見市池田町 4-35 0572-23-5568

営業時間 8:30～19:00 定休日：月曜

池田の和菓子屋といえば、菊寿園。50年以上、心と体に優しい和菓子を丁寧に作り続けています。冬季限定の「みかん大福」(200円)は、みかんが丸ごと入った珍しい大福で、みかんのみずみずしさと、大福の柔らかい生地が絶妙な組み合わせです。多治見市のマスコットキャラクターの「うながっぱ最中」や「多治見のブッセ」もお土産に人気です。

鬼まんじゅう

大きめの生地に、しっかり食感を味わえる大粒のさつまいもが、たっぷり入った「鬼まんじゅう」は、やさしい甘さと、懐かしさを味わえる一品です。あまりの“さつまいも”的多さに、食べる前から嬉しくなってしまうお饅頭です。





御菓子司 箕幸

多治見市根本町 3-27 0572-27-2470

営業時間 8:30~20:00 (日曜は 19:00 閉店) 定休日 : 火曜 (祝日営業)

創業は昭和 36 年。サラリーマンから和菓子職人に転身した 2 代目が営む店内には、市内でも珍しい和菓子と洋菓子の 2 つのショーケースが並んでいます。作り置きをしないこだわりと、リーズナブルな価格。何と言っても和・洋菓子が一度に楽しめるのは魅力大。また、明るい店内には、イートインスペースが設けられており、ショーケースから選んだお好みの和・洋菓子に、「抹茶セット」「お菓子セット」を付けて、飲み物と一緒に楽しみ頂けます。

いちご大福・モンブラン

「いちご大福」は、苺の味に合わせて試行錯誤を重ねた餅に、注文ごとにへタを取り、詰めています。スノーパウダーのようにキラキラした生地は珍しい。また、2 層のクリームがスポンジ生地の中にたっぷり入った「モンブラン」も外せません。



虎屋菓子舗

多治見市広小路 2-56 0572-22-0804

営業時間 8:00~18:30 定休日 : 水曜

見た目にも楽しい生菓子が並ぶお正月の和菓子、秋の「栗きんとん」は栗そのものの味と、ほんのりした甘味が楽しめます。日常使いから、贈答・手土産と、幅広く活躍する和菓子が揃っています。昭和 59 年には、当県内に 3 名しか受章していない「技能卓越章」をはじめ、多くの章を受けられています。また、現店主のご兄弟が作られた店舗入り口の看板や、店内を飾る絵手紙も注目です。

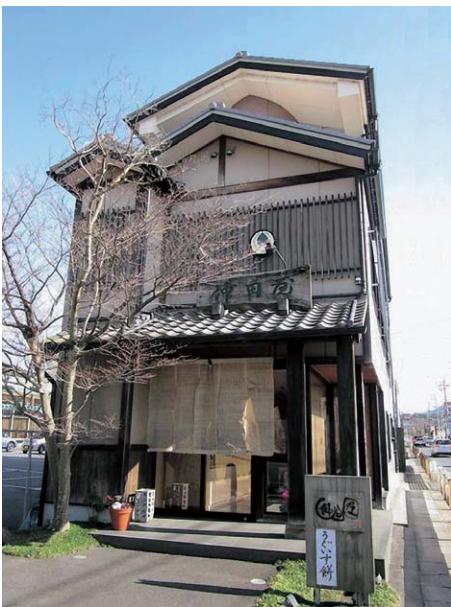


桜餅

見慣れた関西風桜餅とは違い、この辺りでは珍しい、伸ばした桜餅の生地で餡を包んだ関東風の桜餅です。袋から出した瞬間、桜の葉の香りが広がります。

“桜餅ファン”には、ぜひ食していただきたい一品です。





仲田屋

多治見市大畠町 5-176 0572-22-2472
営業時間 10:00～19:00 定休日：水曜

『素朴な味を大切に、美味しさへのこだわり』をモットーに、地域の人々に愛されて3代目。お饅頭などの和菓子と、「大納言小豆」と「うぐいす豆」のマドレーヌや胡麻クッキーなど、和テイストを取り入れた洋菓子も人気です。和菓子の他にも、お餅、助六寿司など、体に良い素材で作った素朴な味をお楽しみください。また、毎週火曜・金曜には、ながせ商店街にある“かつぱ広場”で開催されている「かつぱ市」へ出店しています。

美濃巻

卵をふんだんに使った焼き皮で、こし餡を包みました。
誰からも幅広く好まれるお菓子です。

1個 ￥110
5個入り ￥550



松浦軒

多治見市小路町4 0572-22-5684
営業時間 9:00～18:00 定休日：水曜

200年以上カステラ製造の歴史をもつ、岐阜県恵那市の松浦軒本店。そこで修業した先代が“のれん分け”して昭和2年に開いたのがこのお店。現在は2代目が、寛政年間（1800年）、オランダ人より日本人が初めて学んだカステラの製法を変えることなく、多治見市で味を守っています。

“こうせん”を丸めた「麦ころ」、小粒な中にしっかり餡の入った「草もち」も、ぜひご賞味いただきたい一品です。

かすていら

小麦粉・白砂糖・卵・蜂蜜をまぜ合わせて焼き上げた、最も原型に近い「かすていら」です。1本ずつ銅製の型に入れて焼かれるカステラは、ずっとしっかりと重くて懐かしい味です。



御菓子処 松谷園

多治見市住吉町 3-53-2 0572-26-8565

営業時間 9:00～19:00 定休日：水曜

[URL] <http://www.matsutanien.com/>

平成 23 年 1 月 27 日、多治見ピアゴの北側にオープンしました。皆様に愛されるお菓子づくりを目指し日々努めています。季節感や地域性を感じさせるお菓子も沢山ご用意していますので、お土産やプレゼントにもオススメです。

お客様にご満足いただけるよう精魂こめて作り上げたお菓子を、ぜひお楽しみください。

松峰栗ごころ

しっとりした栗きんとんに、甘い羊羹の絶妙な組み合わせをお楽しみください。

未開封 50 日

保存方法：常温（開封後冷蔵）

原材料：砂糖、小豆、栗、寒天



御菓子司 港屋

多治見市滝呂町 1-70 0572-22-1668

営業時間 8:30～19:00 定休日：月曜

昭和 25 年創業。平成 20 年に姫路で開催された第 25 回全国菓子大博覧会・兵庫『姫路菓子博 2008』で、名誉総裁賞を受賞した「栗大福」をはじめ、冬期から春先にかけて期間限定で販売される「いちご大福」。また年間を通して味わえる、ふんわりとした食感とソフトな甘さが子どもから大人まで楽しめるブッセ「志野やき」など、季節を楽しみながら味わえる限定商品と、年間を通して味わえる定番商品の和菓子を取り揃えています。

栗大福

第 25 回全国菓子大博覧会・兵庫『姫路菓子博 2008』で名誉総裁賞を受賞した銘菓で、9 月から 5 月までの期間限定で販売しています。秋の味覚の代名詞である大粒で濃厚な「栗」を、「つぶ餡」と、しっとり柔らかい大福餅で包んでいます。



菓子処 やまもり



かすていら

看板商品のかすていらは、右から胡麻・プレーン・抹茶・あずき・酒かすてらと、5つの味が楽しめます。なかでも三千盛を使用した「酒かすてら」は、復刻させたもの。やわらかい生地とほのかに香る5つの味は、順番に味わう楽しみ方も有ります。

多治見市滝呂町 10-8 0572-22-4591

営業時間 9:00~19:00 定休日：水曜

URL <http://www.clubnets.co.jp/shop/a935850>

明治43年創業の老舗和菓子処。季節の和菓子からカステラ、創作和菓子まで、安心安全な素材にこだわって作り続けています。廿原ええのお（多治見市）で作られた苺やブルーベリーを使った大福や、三千盛（多治見市）を使ったカステラなど、地産地消にも力を入れています。また、お餅づくりに欠かせないもち米は高山産（高山市）を使用するなど、平成24年には岐阜県が進める「県産品愛用推薦宣言の店」の認定を受けました。



菓匠庵 やまよね

多治見市日ノ出町 1-15-1 0572-22-5787

営業時間 8:30~18:30 定休日：水曜・第3火曜

店舗入口には「山帰来 麵まんじゅう」の大きな文字。「麵まんじゅう」と言えばここ！菓匠庵やまよね。本がえしという製法で丁寧に作られた、しつかりとした食感の「わらびもち」（3月～9月期間限定）も、麵まんじゅうと並んで不動の人気です。多治見市のマスコットキャラクター「うながっぱどら」が買えるのもここ。お正月、厄払い、節句など、各季節の行事に合わせたお菓子が店頭に並びます。ご注文も承ります。



麵まんじゅう

やまよねと言えば、「麵まんじゅう」！。甘味をおさえたこし餡を、滋養豊かな麵と山帰来（さんきらい）の葉で包んだ、独特の食感が人気です。



こだわりの一品 和空間



多治見市本町 3-76 0572-25-2883

営業時間 10:00~16:00 定休日：水曜

「和空間」でご案内させていただく商品は、使っている素材から付加される原料まで、すべてにおいて生産者とともに吟味し、こだわり職人の厳しい目で選ばせていただいております。お使いになられるお客様お一人お一人の身になって商品の中身について考え、ホンモノの良さをご理解いただけるよう日夜、努力を続けております。

抹茶ごころ・ほうじ茶ごのみ

こだわり抜いた和風ぷりん。「抹茶ごころ」は濃厚な抹茶風味、「ほうじ茶ごのみ」は、ほうじ茶を煎じた苦味のない大人の“ぷりん”です。口の中に入れた瞬間スッとなくなる、驚くほどなめらかな“ぷりん”。極め付けはシロップをかけてお召し上がりください。



うながっぱの和菓子

多治見市のマスコットキャラクター「うながっぱ」の和菓子も販売しています。



うながっぱの頭のお皿をモチーフにした「うながっぱの忘れ物」。季節ごとに3つの味が楽しめます。(抹茶、桜、柚子) P2 御菓子司 豊広あんどう

スイートポテトとお饅頭の意外な組み合わせの「うながっぱ饅頭」。ほっこりとした食べ心地で、年代を問わず人気です。 P2 御菓子司 豊広あんどう



抹茶ときな粉の上品な味わいが楽しめる「うながっぱ美濃初衣」。織部焼の緑、黄瀬戸の黄色をイメージしています。

P7 御菓子処 松谷園



うながっぱの黄色い口をイメージした「うながっぱのおくち」。ふわっとした生地に餡とクリームチーズをサンドした、優しい甘さのお菓子です。 P8 菓子処 やまもり



うながっぱの焼き印がポイントの「うながっぽどら」。餡とバターを、しっかりとした生地で挟んだどら焼きです。 P8 菓匠庵 やまよね



①やまもり



②港屋



③仲田屋



④奥村製菓



⑤菊寿園



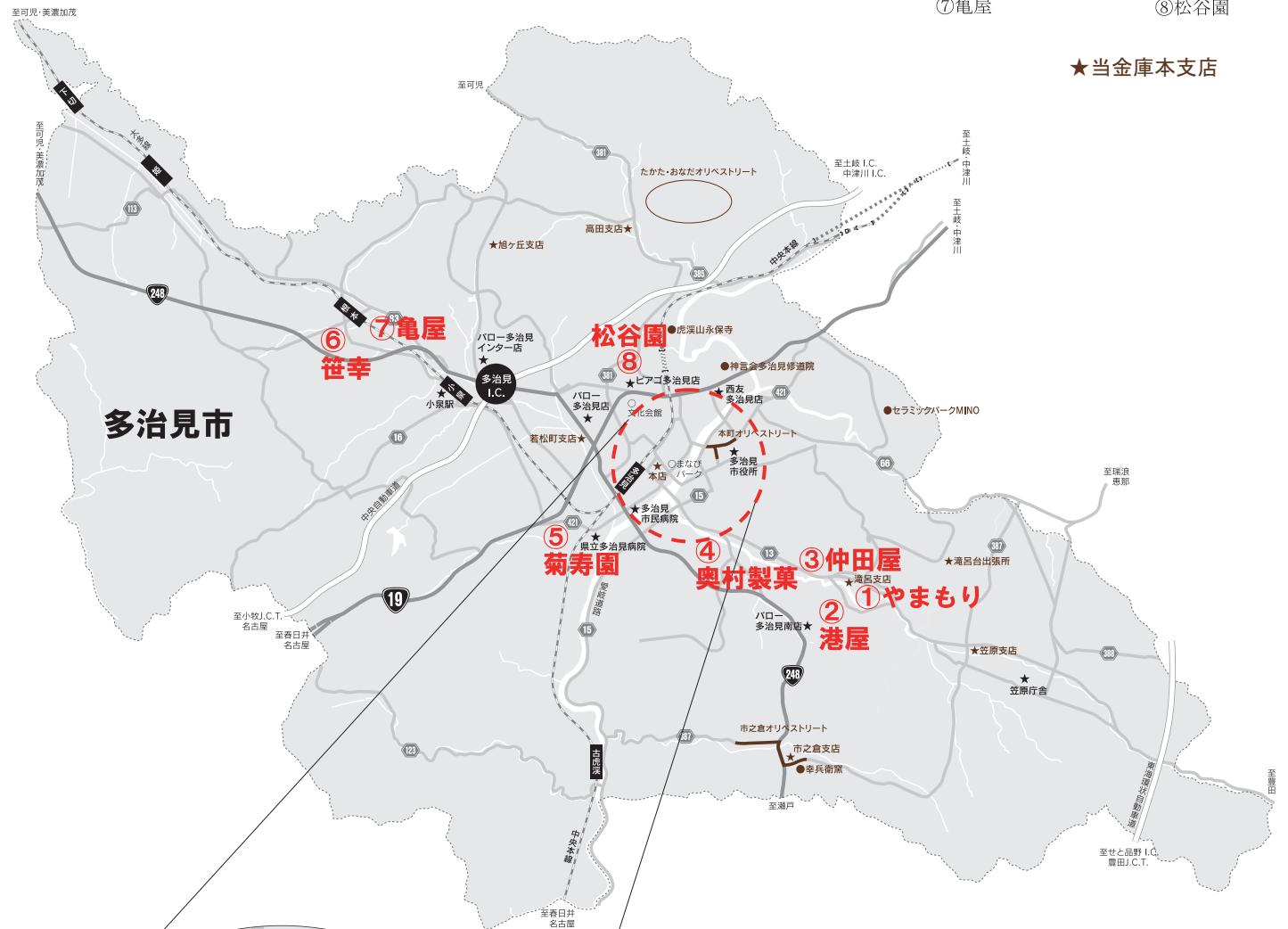
⑥笹幸



⑦亀屋



⑧松谷園



⑨豊広あんどう

⑪かね政
松浦軒

⑩和空間

本店

多治見
市民病院

本町オリベストリート

⑯虎屋

15



⑯松浦軒



⑨豊広あんどう



⑩和空間



⑪かね政



⑫梅園



⑭やまよね



⑮虎屋

多治見市内に和菓子店が多いのは何故だろう…

和菓子の卸売をしていたからだった??

現在では大手製パン工場も和菓子を製造して、スーパーなどの小売店で販売していますが、昭和の時代の小売店には、和菓子店が製造した菓子が店頭に並ぶのが主流でした。

多治見市でも、多くの卸専門の和菓子店が市内に店舗を構え、小売を兼ねる和菓子店とともに盛んに製造を行っていました。その店舗数は、生産がピーク期だった昭和40年頃で60店を超えていたとのこと。多治見市内に和菓子店が多いのは、その頃の名残からかもしれませんね。

その後、製パン工場の商品流通が盛んになり、多治見市内にあった卸専門の和菓子店の数は次第に減少していきました。

行商の手土産に??

陶磁器の町として栄えた多治見市はその昔、陶器商が九州などへ行商に出かけ、やきものを販売していました。その際の手土産として和菓子が多く利用されていたとのこと。多治見市内に和菓子店が多いのは、その頃からかもしれないといつた説もあるようです。



天皇陛下も召し上がった多治見の「栗きんとん」

岐阜県で初めて開催された第20回国民体育大会（昭和40年（1965年）開催）で、多治見市は軟式野球やボクシングなどの競技会場となり、多くの来訪者で賑わいました。

観戦のため岐阜県を訪れていた皇太子様（現天皇陛下）も多治見市にお立ち寄りになり、その際にお茶菓子として召し上がったのが「栗きんとん」でした。殿下は、たいへんお気に召され、妃殿下へのお土産にと希望されたとか。諸事情により、残念ながらお持ち帰りいただくことは叶いませんでしたが、殿下が召し上がった「栗きんとん」を作ったのは、現在、御菓子処松谷園社長であり、多治見菓子工業会会长の松谷氏です。

多治見市は、全国菓子大博覧会で受賞歴のある和菓子店が多く集まるエリアでもありました！

ほぼ4年に一度開催される全国菓子大博覧会は、全国菓子工業組合連合会（全菓連）などが主催する日本の地方博覧会のひとつで、日本最大の菓子業界の展示会です。

明治44年（1911年）に東京で開催された「第1回帝国菓子飴大品評会」が始まりで、優秀な菓子には皇族より各賞などが授与されており、菓子業界にとっては、ここでの受賞がたいへん名誉なこととされています。多治見市内の和菓子店にも、全国菓子大博覧会で「名誉総裁賞」「内閣総理大臣賞」「農林水産大臣賞」などを受賞したお店が多くあることをご存知でしたか。また、同博覧会で各賞の審査を担当したというお店もあるのです。多治見市内の和菓子店は美味しいだけでなく、評価も一流なんですね。



多治見市観光協会のお店

多治見市 PR センター

(多治見市本町 5-9-1 たじみ創造館 1F)

TEL 0572-23-5444

FAX 0572-23-5457

営業時間 10:00~18:00

第2・4水曜定休(祝日は営業)



[上・左]多治見市PRセンター



多治見駅観光案内所→

多治見駅観光案内所

(多治見市音羽町 2 JR 多治見駅 2F)

TEL / FAX 0572-24-6460

営業時間 9:00~18:00 年中無休

多治見市PRセンター、多治見駅観光案内所では、観光案内の他、多治見市のお土産として美味しいお菓子や食品等を販売しています。また、多治見市マスコットキャラクターのうながっぱグッズも豊富に取り揃えています。グルメ、観光、イベントなど、どんなことでもお気軽にお問い合わせください。

多治見市観光協会ホームページ <http://www.tajimi-pr.jp> フェイスブックも更新中！

とうしん地域活力研究所

“とうしん”の地域を元気にするシンクタンクです。



地域の元気を応援します

【産業活性化支援】東濃地区の基幹産業である「美濃焼産地」活性化に向けた取組みを応援します。

【中心市街地活性化支援】まちの顔である中心市街地・商店街の活性化に向けた取組みを応援します。

【セミナー・講演会】地域活性化に向けた勉強会、講演会等をお手伝いします。

【街づくり支援】行政、商工会議所等の支援機関と連携して地域活性化に向けた取組みを応援します。また、まちづくり・観光振興に関するイベント等の取組みを、情報発信などを通じて行います。

地域経済のシンクタンク

【地域経済動向調査】“とうしん景況レポート”(四半期毎)、“管内経済統計(東濃5市・可児加茂・春日井市)”(年1回)などを発行しています。また、企業誘致やイベント等による経済波及効果の推計を行っています。

企業の元気を応援します

【創業支援】●新規創業を目指す方を応援します。(創業支援制度&創業サポートローンなど) ● “小さく始めて大きく育てる”「とうしん創業塾」を、定期開催しています。

【経営相談】起業診断や経営戦略立案など、経営に関するご相談を承ります。

【新事業展開支援】経営改革や農商工連携、地域資源活用、新連携など、新事業展開への取組みを応援します。

【産学官連携】技術開発、商品開発、共同研究など、“知恵の宝庫”大学とのお付き合いを始めてみませんか。

[連携協定締結大学]

◎岐阜大学 ◎中部大学 ◎岐阜工業高等専門学校

○名古屋大学 ○名古屋工業大学

※○印の大学は信用金庫協会を通じて締結



★ロゴマーク
R…Region(地域)
V…Vitality(活力)

★イメージキャラクター
左(ピンク色)は“志野”、右(緑色)は
“縹部”、東濃地区の地場産業である美濃焼
茶碗をイメージしています。

東濃信用金庫 とうしん地域活力研究所

[〒507-8702 多治見市本町2丁目5番地の1]

TEL : 0572-25-2280

FAX : 0572-22-1197

召しませ 多治味

(めしませ たじみ)

制 作： とうしん地域活力研究所

発行日： 平成 25 年 5 月

表示してある商品価格は平成 25 年 4 月現在のものです。

※当冊子は、多治見菓子工業組合様の協力を基に、東濃信用金庫が制作したものです。



ごちそうさまでした・・・。