

名菓

かながわ  
名菓紀行

KANAGAWA  
SWEETS JOURNEY

# かながわ 名菓紀行

KANAGAWA SWEETS JOURNEY



# 名菓

かながわ  
名菓紀行

KANAGAWA  
SWEETS JOURNEY

食文化の華、

# 名菓との 出逢い。

いにしへの時代から現代まで、菓子は食文化を彩って来ました。

菓子を味わう人々が、菓子里に求めたのは目で見ると楽しさ、美味しさ、

そしてひとつひとつの菓子里にこめられた

つくり手の心、菓匠たちのこだわり。

ここ、かながわにも、人々に愛され続ける名菓があります。

海、山、川の豊かな自然に恵まれ、特色ある歴史と風土に彩られる

かながわの「神奈川県指定銘菓」をご紹介します。

これらの名菓たちとの出会いをとおして、

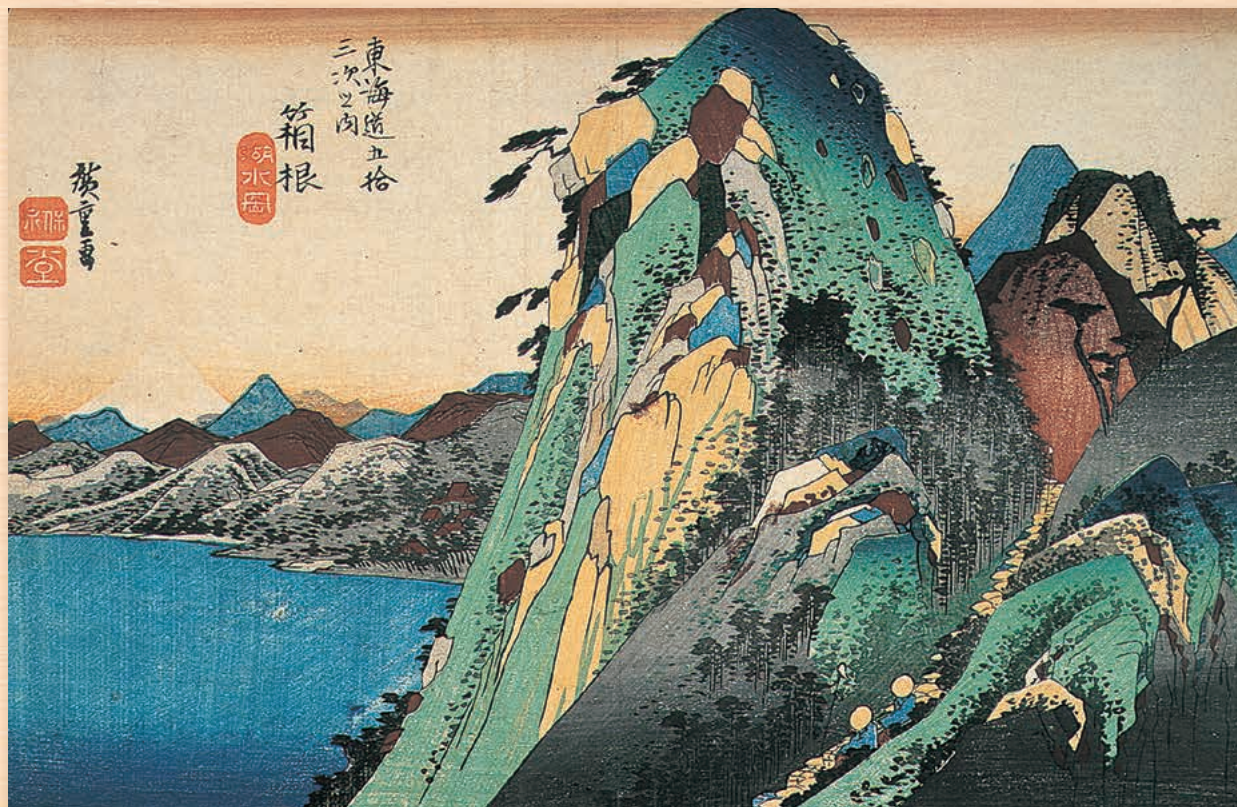
食の華が持つ繊細な味わいを、

形や色など意匠にこめられた豊穡な感性を、ぜひご堪能ください。

あなたの心を満たす一品が、きっと見つかると思います。



歌川貞秀画「神名川横浜新開港図」／神奈川県立歴史博物館蔵



歌川広重画「東海道五十三次之内箱根湖水図」／神奈川県立歴史博物館蔵

## 【神奈川県指定銘菓】

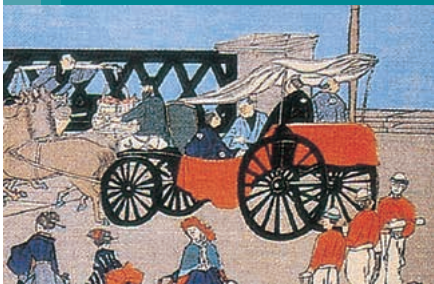
神奈川で育まれたさまざまな菓子の中から、味、品質、意匠等に優れているものを、神奈川の銘菓として1950(昭和25)年より指定しているものです。

Kanagawa Prefecture's Selection of Sweets

There are a variety of confectionery made in Kanagawa. Since 1950, the Kanagawa Prefectural Government has designated sweets with good taste, high quality and excellent design as the "Selection of Sweets"

# 横浜

## YOKOHAMA



貞秀画「横浜鉄橋之図」部分 / 神奈川県立歴史博物館蔵

## 鶴見めぐり

TSURUMI MEGURI



### パイと餡、和洋のハーモニー。

北海道産の大粒な小豆に白ザラ糖を加え風味よく作った餡を、良質なパイで包んで焼き上げたニュータイプのお菓子です。パッケージには鶴見の名所旧跡がデザインされています。

**ふくべ菓子舗** 横浜市鶴見区生麦5-9-4  
Tel.Fax.045-501-5912  
営業 9時～18時(日～17時) (休)水曜日(月2回火曜日)  
1個/158円 10個入/1,769円

## 喜最中

YOROKOBI MONAKA



### 甘さ控えめの餡がたっぷり。

「喜最中」の名前は、はみ出すほど餡がたっぷりはいった「喜び」感からの命名。最良の餡は、甘さ控えめで、創業以来100余年、ずっと喜ばれ、親しまれています。

**喜月堂本店** 横浜市中区本郷町1-23  
Tel.045-622-0221 Fax.045-623-4851  
営業 9時～19時 (休)水曜日  
小豆餡1個/250円 小豆餡5個入/1,400円

## 花見煎餅

HANAMI SENBEI



### 今に受け継ぐ伝統の風味。

創業明治38年以来、初代の独自の工夫と伝統の技術が受け継がれています。高品質な素材と、自然の風味を大切に味と香りを楽しんでいただけるお煎餅です。

**花見煎餅吾妻屋総本店** 横浜市中区伊勢佐木町2-60  
Tel.045-261-0873 Fax.045-261-0872  
営業 10時～19時 (休)第1・3・5水曜日  
缶入24枚/2,000円 40枚/3,000円

## 本煉羊かん

HONNERI YOUKAN



### 手練の技が冴える、味わいの一品。

北海道産特選小豆をたっぷり使い、伝統の手作業で丹念に練り上げました。小倉・栗・抹茶・柚子・しその5種類。バラエティ豊かな味わいをお楽しみいただけます。

**千草庵** 横浜市神奈川区新子安1-7-13  
Tel.045-421-2483 Fax.045-421-2486  
営業 8時～19時 (休)日曜日  
1本/700円

## 千代田の栗最中

CHIYODA NO KURIMONAKA



### 栗と小豆を練り込んだ餡は絶品。

昭和2年創業当初の小倉餡をこし餡に変え煮詰めた栗を練り込んで発売したところ大評判。黒餡と白餡の2種。小豆と栗の風味、ビタミンを失わないよう、苦心の製法で煮詰めたベストセラーです。

**南千代田栗最中本舗** 横浜西区岡野1-12-13  
Tel.Fax.045-311-2764 営業 9時～19時 (休)日曜日  
1個/223円 10個入/2,426円  
6個入(1,482円)から40個入まであり。

## 羽衣あられ

HAGOROMO ARARE



### 薄く、軽く、天女の羽衣のように。

まるで絹織物のような薄さと軽さが特徴のあられ。その歯切れのよい餅生地と特製醤油で調味された上品な味わいは、一度食べたら、後を引くおいしさです。

**美濃屋あられ製造本舗** 横浜市中区小港町1-6  
Tel.045-621-4488 Fax.045-621-5428  
営業 9時～17時 (休)土・日・祝日  
1袋/430円

## 極上金かすてら

GOKUJYOU KIN CASTILLA



### 贅を極め尽くしたカステラの逸品。

厳選された原材料のみを用い、極め尽くした焼きの技術によって仕上げた極上金かすてら。特約養鶏場から直送される新鮮な卵黄を増量、和三盆糖を加えしっとり焼き上げました。

**文明堂** 横浜市中区伊勢佐木町4-114  
Tel.045-251-0002 Fax.045-251-3355  
営業 9時～20時 (休)年中無休  
1本桐箱入/3,600円

## みのやの煉羊羹

MINOYA NO NERIYOUKAN



全日本羊羹大品評会で最高位「全日本賞」を受賞。明治43年創業。家伝の製法で素材の風味を大切に引き立てている小豆は十勝豊頃産100%など厳選した美味しい安心安全な国内産にこだわっている。本煉、梅、柚子があり、いずれも上品な甘さが人気の逸品です。

**みのや本店** 横浜市中区伊勢佐木町1-3  
Tel.045-251-6350  
営業 10時～19時30分 (休)不定休  
1種/大形1,852円・小形926円 箱入/2,019円

## 大銅鑼焼

OODORAYAKI



### 横浜みなと名物

素材の良さを生かした北海道産の大福豆の白餡と丹波大納言の黒餡の2種類、直径約12cmの大きさです。

**もみぢ菓子司舗** 横浜市中区野毛町2-64  
Tel.Fax.045-231-2629  
営業 10時～21時(日・祝日～17時) (休)第3水曜日  
1個/361円 6個入/2,370円

## しぐれ甘納豆

SHIGURE AMANATTOU



### しっとり、上品な甘さ。

上質な十勝産大納言小豆で、丁寧にやわらかく煮上げ、上品な甘さに仕上げた本品は長年幅広い層に愛されています。お土産やご贈答にも喜ばれています。

**米世本店** 横浜市中区曙町3-40  
Tel.045-251-1306 Fax.045-251-1307  
営業 9時～18時 (休)火曜日  
1袋/600円

## オールドファッションフルーツケーキ

OLD FASHION FRUITCAKE



### ホテル開業85周年を記念した伝統のフルーツケーキ

開業当時より受け継がれた製法で作られたこのケーキは、4年間、ラム酒に漬け込んだ5種類のドライフルーツと、このケーキのために新たにマリンピック産ラム酒に漬けた10種類のフルーツ、5種類のナッツを使用しています。さらに、神奈川県産銀、フランス産発酵バターを使い、じっくりと焼き上げ、7日間熟成させ、仕上げのチョコレートで華やかに飾りました。(要予約 ご予約から7日後以降のお渡し)

**ホテルニューグランド** 横浜市中区山下町10  
TEL.045-681-1841 FAX.045-681-1895  
営業 10時～21時30分 (休)年中無休  
1個/8,500円

## 伍仁大月餅 ウンニャンゲッペイ UNNYANGEPPEI



味と食感が楽しめる木の実の月餅。

明治 25 年創業、横浜中華街の老舗萬珍樓。老練な職人たちの技が生きた手づくりの逸品です。様々なナッツ類の食感と、まろやかな皮と餡の味わいを同時に楽しめます。

**萬珍樓** 横浜市中区山下町153

Tel.045-681-0017

営業 11時～22時(土・日・祝日10時～) (休) 年中無休  
1個/602円

## 玉帯糕 ギョクタイコウ GYOKUTAIKOU



「五目木の実」とも呼ばれるこの店のオリジナル。

くるみやアーモンドなど数種の木の実をヌガーのように練り上げ、歯ざわりのよいしっとりした生地で挟みました。サクサクとした香ばしさと上品な甘みが美味です。

**翠香園** 横浜市中区山下町148

Tel.045-681-2389 Fax.045-661-1310

営業 10時～21時 (休) 月曜日  
1個/167円

## でっかち DEKKACHI



でっかいかきもち、はがき大の貫禄。

その名の通りに「でっかい」、「出て勝つ」という縁起も担がれて贈答用に喜ばれています。ていねいに刷毛で塗られた醤油と香ばしさが自慢の風味豊かな逸品です。

**敷嶋あられ嵯峨乃家本店** 横浜南区南吉田町5-45

Tel.045-261-3464 Fax.045-261-3466

営業 9時～19時(土・祝日～18時) (休) 日曜日  
1枚/200円

## 観音最中 KANNON MONAKA



柚餡と小倉餡、二色の彩り。

横浜市最古の寺院、弘明寺観音。当地には、源頼朝が源氏再興を祈願したという言い伝えがあります。観音最中は、その時に献上したとされる、ゆづの菓子に起因するもので、ゆづ餡、小倉餡の二色をご用意しております。

**盛光堂総本舗** 横浜南区大岡2-3-1

Tel.045-731-3395

営業 9時30分～19時 (休) 水曜日(年末年始、彼岸を除く)  
1個/149円 6個入/1,019円

## 番餅 (ばんぴん) BAN PIN



横浜中華街お土産ナンバーワン!

豆沙餡(とうさあん)をしっとりとした皮で包み、胡桃(くるみ)をトッピングした甘さ控えめの重慶飯店人気ナンバーワンのお菓子です。

**重慶飯店** 横浜市中区山下町185

Tel.045-641-6874 Fax.045-661-0761

営業 11時～20時(日・祝日10時～21時、金・土10時～22時)  
(休) 年中無休 1箱/850円

## 栗子蛋黄酥 KURISU TANFANSU



中国の伝統と新感覚が融合。

卓越した技術と新しい感覚を持つ、中華街順海閣の職人が造る中華菓子の傑作。あひの塩玉子の黄身を、栗入りの甘い餡で包み、パイ皮で仕立てて焼き上げました。

**順海閣本館** 横浜市中区山下町147

Tel.045-681-1324 Fax.045-663-4818

営業 11時～22時30分 (休) 年中無休  
1個/241円 6個入/1,556円

## 翁飴 OKINA AME



百有余年の歴史を誇る長寿の和菓子。

徳川時代業として珍重された水飴を秘伝の製法で寒天に溶かし、約一週間かけて口あたりよく仕上げた和風ゼリーです。伝統の技がつくる上品な味をお楽しみください。

**菓匠しげた** 横浜南区大岡2-23-12

Tel.045-731-0692 Fax.045-731-4010

営業 10時～18時 (休) 元日  
15枚入/1,223円 30枚入/2,343円

## 浜みやげそばまんじゅう HAMAMIYAGE SOBA MANJYU



単純美に秘める気品と甘み。

明治 14 年創業以来変わらぬ意匠。真の菓子通や茶人に好まれてきた無着色、無技巧でしかも気品を秘めたお饅頭として好評です。御法事、引出物にもご利用いただけます。

**ました末広** 横浜南区共進町3-58

Tel.045-712-2244

営業 9時～19時 (休) 年中無休  
1個/170円

## ボストンクリームパイ BOSTON CREAM PIE



アメリカ、ボストン生まれのケーキ。

1855 年創業の老舗ホテルのベーカリーで誕生した本品は、シンプルながらも味わい深いケーキです。スポンジに生クリームとカスタードクリームをサンドし、真心こめて創りあげました。

**浜志'まん製菓** 横浜市中区伊勢佐木町5-129

Tel.045-252-4001

営業 10時～18時30分 (休) 月曜日  
1個/2,223円

## 草加六景 SOUKAROKKEI



熟練の技が冴える、昔ながらの煎餅。

創業明治 35 年、横浜最古のあられ屋が丹念に焼き上げました。草加せんべい、甘辛草加、のり草加、ごま草加、唐辛草加の五種の詰め合わせです。

**敷嶋あられ嵯峨乃家本店** 横浜南区南吉田町5-45

Tel.045-261-3464 Fax.045-261-3466

営業 9時～19時(土・祝日～18時) (休) 日曜日  
箱入/1,500円

## 元禄弥生桜 GENROKU YAYOI ZAKURA



元禄の華やぎに思いを馳せた逸品。

春のいづきを感じさせる桜花、白雪、松緑と三色の桜の花をかたどった塩煎餅です。百花繚乱の人間模様に彩られた元禄。華やかな時代に思いを馳せてつくりあげました。

**花ろまん** 横浜南区庚台22

Tel.045-253-8702 Fax.045-741-1330

営業 10時～18時 (休) 不定休  
20枚化粧缶入/2,778円

## 千層酥 SENSOUSU



果実餡とパイ皮の絶妙なハーモニー

伝統と新感覚が調和した銘菓。フルーティでまろやかな甘みが特徴のなつめ餡をサクサクと幾重にも重なったパイ皮で包んだ中華菓子の逸品です。

**華正樓商事(株)** 横浜市中区山下町164 新館売店

Tel.045-641-7890 Fax.045-681-0661

営業 10時～22時 (休) 年中無休  
1個/280円

## 品濃一里塚

SHINANO ICHIRIZUKA



### 東海道の史跡を和菓子にしました。

神奈川県内唯一、当時のままの型をとどめている一里塚が「品濃一里塚」です。アーモンドを使った生地で黄味餡を包み焼き上げた、しっとりとした焼菓子です。

**菓匠 栗山** 横浜市保土ヶ谷区境木本町1-3-3  
TEL.FAX.045-713-2515  
営業 9時～19時 (休) 月曜日(祝日の場合は営業)  
1個/212円

## 億万両

OKUMANRYOU



### 夢を形にした、縁起のよい最中。

最高級の原料と品格のある独自の秘法でつくり上げた最中です。餡の口溶けのよさと、豊かな風味でお楽しみいただけます。まばゆい小判型も、味に輝きを添えます。

**億万両本舗 和作** 横浜市旭区中白根1-9-13  
Tel.045-953-8139 Fax.045-953-2637  
営業 8時30分～18時30分 (休) 火曜日(祝日は営業)  
1個/186円 6個箱入/1,278円

## 祇園舟

GIONBUNE



### 五穀豊穰、豊漁を感謝、麦粉菓子。

中世より続く神事、富岡八幡宮の夏越祓い「祇園舟」に因む銘菓です。麦粉でお多福豆と黄身餡をやさしく包み、心を込めて焼き上げました。手づくりの味わいをご賞味ください。

**富貴** 横浜市金沢区並木1-17-6-8  
Tel.045-045-774-5759 駐車場有り  
営業 9時30分～19時 (休) 年中無休  
1個/170円

## 一粒入り栗まん

HITOTSUBUIRI KURIMAN



### 極上栗がまるまるひとつ。

やわらかな風味豊かな極上栗をまるまるひとつ、ミルクイナ皮に包んで焼きました。おもてなしの逸品におすすめます。

**大倉山青柳** 横浜市港北区大倉山1-2-8  
Tel.045-531-0407 Fax.045-547-2892  
営業 9時～20時(日～19時) (休) 不定休  
8個入/1,565円 12個入/2,297円

## 栗っ子

KURIKKO



### 上品な味わい、こだわりの贅沢栗まんじゅう。

やわらかく煮上げた大粒の栗を丸ごと一粒、新鮮な玉子の黄身餡で包み、時間をかけて焼き上げました。個別包装でお日持ちのよい菓子です。

**磯子風月堂** 横浜市磯子区磯子2-21-7  
Tel.045-751-0200 Fax.045-754-1777  
営業 9時～18時30分(日・月曜～17時) (休) 年中無休  
1個/241円

## 磯かぜ

ISOKAZE



### 屏風ヶ浦の昔を偲ぶ名菓。

かつて味の良い海苔の産地として有名だった屏風ヶ浦。その昔を偲ぶ菓子は、カステラ饅頭を小豆羊かんでコーティング。その名の通り、青海苔の磯の風味が漂う逸品です。

**菓子一** 横浜市磯子区杉田1-12-29  
Tel.Fax.045-771-7659  
営業 9時～18時30分 (休) 年中無休  
1個/170円

## カーニバル

CARNIVAL



### 風味・彩・食感が口の中で踊り出す。

味・見た目のインパクトがあり、盛り上がる、今まで見たことがないお菓子を作りたいと思い創作しました。サクサクのガレット生地にナッツ(アーモンド・カシューナッツ・ピスタチオ・クルミ)とドライフルーツ(アンス・ブルー・クランベリー)をのせ、キャラメルソースをかけたアンジュオリジナルの焼き菓子です。2～3cm位に薄く切ってお召し上がり下さい。

**メゾングラスアンジュ**  
横浜市青葉区青葉台2-26-1 スクエアハイツ1-C  
Tel.045-988-5527 Fax.045-988-5528  
営業 10時～20時 (休) 不定休 箱入/1,777円

## マカロン

MACARON



### ベルグの4月流フレンチマカロン

卵白に粉砂糖とアーモンドの粉をあわせて、ころんと丸く焼きあげました。表面はサクッと、中身はしっとり。ベルグの4月オリジナルの配合で独特な形と食感に仕上げました。天然の果汁やパナなどをサンドしてあります。

**ベルグの4月** 横浜市青葉区美しが丘2-19-5  
Tel.045-901-1145 Fax.045-904-4652  
営業 9時30分～19時 (休) 月曜日(祝日の場合は翌日)  
1個/200円 6個入/1,510円 12個入/2,710円

## 巖くるみ

IWAO KURUMI



### 鷹取山の岩肌にしみる、風雅。

湘南の妙義といわれる鷹取山の岩肌をイメージして、クッキー種をソポロにしたもので餡を包み、くるみをのせて焼き上げました。見た目のいかめしい姿からは想像もできないまろやかさです。

**御菓子司名月** 横浜市金沢区六浦5-23-29  
Tel.045-701-7735 Fax.045-701-6596  
営業 9時30分～20時 (休) 月曜日(祝日の場合は営業)  
1個/186円 10個入/2,037円

## 晩鐘最中

BANSHOU MONAKA



### 金沢八景、晩鐘の名残り。

その形の美しさから鎌倉時代を代表する名鐘の一つとされる、名刹名寺の晩鐘に由来する最中です。つぶし餡とゆず餡、二つの味わいが、金沢八景みやげとして愛されています。

**風月堂** 横浜市金沢区瀬戸16-3  
Tel.Fax.045-701-9922  
営業 10時～19時(日・祝日～17時) (休) 不定休  
1個/139円 10個入/1,575円

## 横濱寺家ふるさと村もなか

YOKOHAMA JIKEFURUSATOMURA MONAKA



### 水車小屋をかたどった昔日の風物詩。

郷土の歴史を今に伝える「寺家ふるさと村」に因んだ自慢の最中。最高級の有機小豆を丹念に練り上げた餡は“大納言”と“こし”の二種類。北陸産のもち米使用の皮も格別です。

**菓子匠 若野** 横浜市青葉区松風台35-18  
Tel.Fax.045-962-7765  
営業 9時～18時 (休) 年中無休  
1個/210円 10個入/2,360円

## かたらい

KATARAI



### 横濱のおかし

じっくりと時間をかけて作り上げた大判おかきの傑作。薄口たまり醤油とサラダ油の絶妙なバランスがまるやかな旨みと、こくを生み出し、ソフトなおかきに仕上がりました。

**株式会社美濃屋あられ** 横浜市都筑区東方町665-3  
Tel.045-941-2041 Fax.045-941-8219  
営業 9時～17時 (休) 土・日・祝日・夏季・冬季  
5枚入/380円 缶入(27枚)/2,000円

# 川崎

KAWASAKI



広重画「川崎・六郷渡舟」／神奈川県立歴史博物館蔵

## 広式大月餅 栗子

KANSHIKI DAIGEPPEI KURIKO



### 洋菓子のモンブランを思わせる濃厚な餡子

ひと切れ頬張ればしっとり濃厚な餡と、クラッシュされたつぶつぶの栗の奏でるハーモニーが、お口いっぱいひろがります。伝統の技が生きる大人気の商品です。

**株和昌** 川崎市川崎区鋼管通3-3-12  
Tel.044-333-0808 Fax.044-200-4025  
営 8時30分～17時 (休)日曜日  
1個/500円 箱入1個/600円

## 夢窓

MUSOU



### 夢窓国師に思いを馳せて。

鎌倉時代から南北朝時代に生きた高名な禅僧で、横須賀ゆかりの人、夢窓国師に因んで創製。厳選した大納言の餡を甘みあっさりのしぐれ餡で巻き上げた贅沢なお菓子です。

**結城製菓(株)** 店：横須賀市久里浜4-6-18  
Tel.046-835-1308 工場：横須賀市佐野町4-19  
Tel.046-851-1461 営 9時30分～18時 (休)月曜日  
1個/180円 1箱/1,800円

## 横須賀開国の香り焼きチョコ

YOKOSUKA KAIKOKU NO KAORI YAKI CHOCO



### 濃厚なチョコレートの焼き菓子

横須賀に來航し、その後開国へと繋がった黒船をイメージしたダークチョコをブレンドして焼き上げた濃厚なチョコレートのお菓子です。溶ける事もありませんので季節を問わずお召し上がり頂けます。

**カシュカシュ洋菓子店** 横須賀市長沢1-32-7  
Tel.Fax.046-849-5669 営 8時30分～19時  
(休)第3月曜・12月26日・1月1日・2日  
1個/153円 6個入/1,204円 9個入/1,667円

## 大吟菓一斤染

DAIGINKA IKKONZOME



### 丹念につくりあげた繊細な味わい。

やわらかく煮た大粒栗がまるごと1粒入った、口どけのよい黄味しぐれ。吟味した国産手亡豆をじっくり煉りあげ、紅花一ヶで絹一匹を染め上げた淡いピンク色を思わせるお味に仕上げました。

**菓子匠 末広庵** 川崎市川崎区東田町3-16  
Tel.044-233-4658 Fax.044-233-0614  
営 9時～18時 (休)日曜日  
1個/440円 6個入/2,864円

## 大師巻

DAISHIMAKI



### 煎餅と海苔の絶妙な組み合わせと、食感

明治42年創業 堂本は川崎で守り育まれ煎餅の味一筋に努めて参りました。こだわりの素材と老舗の技ぜひお楽しみくださいませ。これからも、川崎の地で皆様のお心ふるさとに味わいをそえる煎餅を造り続けて参ります。

**堂本** 川崎区元木1-2-4  
Tel.044-222-2454 Fax.044-222-2716  
営 9時～18時 (休)日・祝日  
3本入1袋/128円 15本入1袋/565円

## 伯理くろふね饅頭

PERURI KUROFUNE MANJYUU



### 文明開化の味、ハイカラ饅頭。

黒船滞在中、ペリリ提督に供された接待用の茶菓、カステラ饅頭の伝統を受け継ぐハイカラ饅頭。白餡と小豆餡の二種類があり、香ばしい風味と味わいは今も昔も変わらない。

**松月製菓** 横須賀市米が浜通1-8  
Tel.046-822-0326 Fax.046-822-0289  
営 9時～19時 (休)日曜日  
1個/150円 6個入/1,130円

## 角なしさざゑ最中

TSUNONASHISAZAE MONAKA



### 日蓮上人ゆかりの最中。つぶ餡・こし餡・ゆず餡

1253年日蓮上人が横須賀を訪れた際に上人を背負った村人がさざえの角で怪我をしたことから、角を丸くしたといわれる逸話の最中。皮は北陸産の良質な新大正もち・餡は北海道産小豆を使用しお作りいたしております。

**さかくら総本家** 横須賀市若松町3-18  
Tel.Fax.046-823-0875  
営 9時～18時 (休)元日  
1個/167円 6個入/1,158円

## 大粒 栗最中

OOTSUBU KURIMONAKA



### 小豆と栗のハーモニー

小豆本来の味と香を生かした独自の餡、香ばしい皮、ほっくりと煮上げた栗一粒を包みこんだ調和のとれた逸品です。

**東照** 川崎市川崎区本町1-8-9  
Tel.044-244-5221 Fax.044-211-1518  
営 9時～19時 (休)元日  
1個/218円 8個入/2,019円

## 横須賀 逗子

YOKOSUKA  
ZUSHI



「浦賀港」部分／神奈川県立歴史博物館蔵

## 扇海最中

SENKAI MONAKA



### 今に残る伝統の風味

浦賀の港は昔から天下の名港で、末広りの扇形により、扇海と呼ばれその名は高かったのです。徳川家康が江戸に幕府を開くやこの港を海外貿易の根拠地にした為、船舶の出入も盛んで、繁昌の地となり、それゆえ銘菓の数々もありました。中でも最中は上等のもので、今にその風味を誇るものがあります。

**御菓子司 精栄軒** 横須賀市西浦賀町1-6-16  
Tel.046-841-0123 Fax.046-844-0123  
営 9時～17時 (休)月曜日  
8個入/1,640円

## 相模路

SAGAMIJI



### 銘菓の姿を、万葉の歌に重ねて。

相州の国の海岸に打ち上げられる美しい石を表現した銘菓は、相模路を歌った万葉集の歌にその姿を重ねたもの。厳選した北海道産の小豆にほんのりとやさしい甘みを含ませて炊き上げました。

**壺屋** 横須賀市根岸町3-11-9  
Tel.046-836-9797 Fax.046-834-2870  
営 9時～19時 (休)木曜日  
1種/600円 2本箱入/1,450円

## 浪子最中 NAMIKO MONAKA



厄除け不動のごりやく最中。

文豪徳富蘆花の名作「不如帰」で有名な逗子浪子不動の徳を讃え、菓子に波紋を配した最中の傑作です。栗入りの甘みを押さえた上質の餡と、きんとん餡の2色があります。

**三盛楼** 逗子市逗子5-2-53

Tel.Fax.046-871-2809

営9時30分～19時 (休)水曜日(月1度連休あり)  
1個/190円 6個入/1,297円

## 鎌倉

KAMAKURA



雪貴画「鎌倉一覽之図」/神奈川県立歴史博物館蔵

## 相州伝 鎌倉どらやき SOSYUDEN KAMAKURA DORAYAKI



丹念に心を込めて焼き上げました。

丹念に仕上げた北海道産大納言の餡はふんわり上品な甘さ。昔ながらの手焼きでふっくらと、きめ細かく焼き上げたどらやきは、古都散策のお客様にも大好評です。

**三日月堂 花仙** 鎌倉市山ノ内133-11

Tel.0467-22-8580 Fax.0467-22-7022

営9時～17時 (休)月曜日  
1個/181円 箱入(8個)1,842円

## 茅ヶ崎 寒川

CHIGASAKI  
SAMUKAWA



広重画「藤沢南湖の松原」/神奈川県立歴史博物館蔵

## あじさい AJISAI



あじさい寺、明月院に因んで。

ちりばめられたアーモンドをあじさいの花びらに見立てた鎌倉紅谷を代表する焼菓子。たっぷり染み込んだ練乳の甘みと、ラスクのような食感がアクセントに。

**鎌倉紅谷** 鎌倉市雪ノ下1-12-4

Tel.0120-25-2187 Fax.0467-25-2631

営9時～17時 (休)土・日曜日  
1枚/150円 6枚入/1,000円

## 源氏山 GENJIYAMA



松風そよぐ、銘菓源氏山。

源氏山をかたどったモダンな饅頭。鎌倉で300余年の歴史を誇る老舗和菓子店の自信作です。胡麻の小豆餡を玉子とバターで包み胡麻をあしらいました。

**力餅家** 鎌倉市坂ノ下18-18

Tel.0467-22-0513

営9時～18時 (休)水曜日(第3火曜日)  
1個/158円 8個入/1,399円

## 茅の月 KAYA NO TSUKI



茅の原、海に映る月がモチーフ。

大昔、相模川の河口は茅が茂り、茅の岬、茅ヶ崎と呼ばれました。海に映る月と舟との美しい情景に見立てたお菓子「茅の月」は、大粒の栗を練切りで包んだ風味豊かな逸品です。

**有野中屋** 茅ヶ崎市美住町6-14

Tel.0467-82-1293 Fax.0467-87-1193

営8時30分～18時30分(日・祝日～18時) (休)火曜日  
(祝日の場合は営業) 1個/185円 10個入2,046円

## ふるさとの花 FURUSATO NO HANA



県の花やまゆりを表した最中

やまゆり型の香ばしい有機米最中皮に北海道小豆(藤むらさき)の甘さを抑えた小倉あんと風味豊かな無糖白白あんに栗を入れた栗あんに詰められた2種の最中で、神奈川みやげにふさわしい逸品です。

**有浜田屋菓子舗** 茅ヶ崎市若松町17-4

Tel.Fax.0467-82-3609

営9時～19時 (休)水曜日  
1個/150円 10個入/1,750円

## 鳩サブレ HATO SABLE



鎌倉といえば…。

黄色い箱でお馴染みの鳩サブレ。バターたっぷり、サクサクとした食感と鳩の形は明治以来ずっと変わりません。

**豊島屋** 鎌倉市小町2-11-19

Tel.0467-25-0810 Fax.0467-25-0817

営9時～19時 (休)水曜日(祝日の場合は営業)  
1枚/100円 9枚入/1,000円

## 大佛観音煎餅 DAIBUTUKANNON SENBEI



鎌倉らしさが生きる、手づくり煎餅。

七代続く古都の老舗。関東風の煎餅は、厳選した原材料を使い、一枚一枚を手返して焼き上げました。高德院の大仏様と長谷寺の観音様を形にした煎餅は鎌倉みやげに最適。

**恵比寿屋** 鎌倉市長谷2-14-26

Tel.Fax.0467-22-0231

営8時30分～18時 (休)木曜日  
8枚入/1,204円

## はまおり HAMAORI



湘南の風土が育んだ伝統の逸品

国産水稲もち米100%使用し、天日乾燥で生地作りをして風味豊かに焼き上げたあと、国産有機丸大豆醤油で味付けしました。お味は海苔巻、昆布巻、ザラメ、白醤油の四種類あり、サクサクとした食感はお子様からご年配の方々までお楽しみいただけます。

**有)三河屋** 茅ヶ崎市香川3-29-3

Tel.0467-52-0935 Fax.0467-50-3739

営9時～19時 (休)日曜日  
1個/50円 33個入/2,000円

## 浜だより HAMADAYORI



茅ヶ崎の思い出、湘南味紀行。

金柑の甘露煮をパイ生地で焼いた「浜金華」、梅の甘露煮入りカステラ饅頭「浜小梅」、大粒栗を桃山で包んだ「浜大栗」、他に「浜式舞」、「浜茅月」と彩り豊かな全五種類の味を楽しんでいただけます。

**松竹堂** 茅ヶ崎市共恵1-1-9

Tel.Fax.0467-82-2612

営10時～19時30分 (休)木曜日(祝日の場合は営業)  
1個/200円 10個入/2,200円

## 寒川の年輪 SAMUKAWA NO NENRIN



歴史の重みを年輪に託して。

寒川町の歴史を古木の年輪にたとえ、菓子づくりの技を積み重ねていくという気持ちも込められています。餡をそぼろにして蒸した上に小倉羊かんをのせ巻いた贅沢なお菓子です。寒川町特産品認定

**豊月堂製菓本舗** 高座郡寒川町一之宮1-23-13  
Tel.0467-75-0068 Fax.0467-75-0148  
営 8時30分～19時 (休) 火曜日  
1本入/1,305円 2本入/2,500円

## 藤沢

FUJISAWA



広重画「相州江之島・弁才天開橋参詣」部分 / 神奈川県立歴史博物館蔵

## 栗こがね KURIKOGANE



黄身餡でくるんだ栗ひと粒。

上質のこし餡をうっすらと着せた栗を黄身餡で丁寧に包みました。伝統の味を現代風にアレンジした上品な味わいのお菓子。藤沢の市の花、藤の花をあしらいました。

**松月南まつぎ** 藤沢市藤沢575  
Tel.0466-23-1336 Fax.0466-23-1336  
営 9時30分～19時 (休) 水曜日  
1個/300円 8個入/2,750円

## 大庭城最中 OOBAJYOU MONAKA



湘南の史跡「大庭城」に因んで。

餡は、北海道の粒よりの小豆の風味を損なわないよう、独自の製法で練り上げました。大庭景親の居城であった大庭城をかたどった風味のよい焦がし皮に詰めた最中です。

**御菓子処 丸寿** 藤沢市羽鳥3-20-9  
Tel.0466-36-7938 Fax.0466-33-3686  
営 7時30分～19時 (休) 火曜日  
1個/148円

## 江ノ電もなか ENODEN MONAKA



甘みを抑えた、今様最中。

古都鎌倉と藤沢の間を走る人気一カール電車、江ノ電をモチーフにした、人気の最中です。電車車両によってゴマ餡、梅餡、こし餡、粒餡、柚子餡の五種類の味がお楽しみいただけます。

**御菓子司 扇屋** 藤沢市片瀬海岸1-6-7  
Tel.0466-22-3430  
営 9時～17時(売り切れ次第 閉店) (休) 不定休  
10本入/1,300円

## 玉屋の羊かん TAMAYA NO YOUKAN



江ノ島詣で名物土産。

明治45年の創業以来、江ノ島の名物として親しまれてきました。白餡に青海苔を練り込んだ磯風味ののり羊羹、栗が丸ごとの本栗羊羹などあっさりとした味が好評です。

**玉屋本店** 藤沢市片瀬海岸1-9-10  
Tel.0466-22-4057 Fax.0466-22-8602  
営 9時～18時 (休) 木曜日  
1本/700円～1,500円

## 平塚 大磯

HIRATSUKA  
OISO



広重画「平塚・縄手道」 / 神奈川県立歴史博物館蔵

## ぜんざい最中 ZENZAI MONAKA



ぜんざい風、素朴な味わいの最中。

厳選された大粒の小豆をふくらくと煮上げ、蜜漬けにした小豆をもとに、最中餡を仕上げ、そこに求肥の角切りを入れました。素朴な甘さが嬉しい、ぜんざい仕立ての最中です。

**鷺月堂** 平塚市紅谷町1-11  
Tel.0463-21-1038 Fax.0463-22-5400  
営 9時40分～19時 (休) 水曜日  
1個/150円 10個入/1,750円

## 天王囃子 TENNOU BAYASHI



音楽の神様に捧げる太鼓の焼菓子

明治35年元祖海苔羊羹を考案し創業。名勝江の島で祭礼音楽として伝わる郷土芸能「天王囃子」に因み、その小太鼓をかたどり、白餡と小豆餡の混ざった千鳥餡を包んだ焼き菓子です。

**中村屋羊羹店** 藤沢市江の島2-5-25  
Tel.Fax.0466-22-4214  
営 9時～18時 (休) 荒天の場合休業  
1個/139円 8個入/1,297円

## 松露羊羹 SHOURO YOUKAN



湘南の風土が育てた名菓。

菓子好きだった初代当主が、嘉永2年に創業の老舗です。名勝江の島の海岸でかつて採れた香り高い松露というキノコを蜜漬けて練り込んだゆかしい羊羹です。

**豊島屋本店** 藤沢市本町1-3-28  
Tel.0466-22-2046 Fax.0466-22-5896  
営 10時～18時30分 (休) 火曜日  
1本/900円

## たむら渡し最中 TAMURAWATASHI MONAKA



積み重ねた技術の集大成として創製。

広重の錦絵に描かれた田村の渡し。この地で創製された最中の中餡は、厳選した素材を手間ひまかけ炊き上げました。つぶ餡と白きんとん餡、それぞれの味をお楽しみください。

**井筒屋** 平塚市田村6-4-14  
Tel.Fax.0463-55-0053  
営 9時30分～19時 (休) 月曜日  
1個/158円 10個化粧箱入/1,852円

## 石老 SEKIRYOU



柔栗と黄身餡と小豆桃山の出逢い

浜の老いた石にきく湘南昔物語。茶席用の菓子として調製。柔栗を卵と小豆で丹念に仕上げた郷土銘菓の逸品焼菓子です。

**菓子司 杵若** 平塚市黒部丘7-16  
Tel.0463-31-2776 Fax.0463-31-2756  
営 7時～19時 (休) 年中無休  
1個/240円 10個入/2,650円



## 公園通りの石畳

KOUENDORI NO ISHIDATAMI



日本の“生チョコ”は平塚生まれ。「やさしさと夢のあるお菓子との出会い」をテーマに生まれた独創的な生チョコレート。ベルギーのチョコをベースにクリームと真心をたっぷり、まろやかにとろける生チョコレートです。

**生チョコ発祥の店 シルスミア** 平塚市龍城ヶ丘2-3  
Tel.0463-33-2181 Fax.0463-33-3261  
営 9時30分～20時(日・祝日～19:00) 休 年中無休  
20粒入/1,050円

## 丹波の黒豆 ぱうんどけーき

TANBA NO KUROMAME POUND CAKE



和洋が織り成す、豊かな食感  
日本が誇る健康食材、黒豆の入った新感覚のぱうんどけーき。バターと卵の風味がほどよく絡み合う、創作菓子です。

**コンデイトライ パッハマン** 平塚市八重咲町24-28  
Tel.0463-23-5210 Fax.0463-22-7691  
営 9時～20時30分 休 不定休  
1個/265円 1本/1,650円

## 虎朱印

TORA SYUIN



美しい形、高雅な味の最中。  
小田原北条氏の朱印、「虎の印判」を表した最中「虎朱印」。有機農法の餅米を材料にした皮種に、北海道産極大納言小豆を丁寧に炊き込んだ餡と、お肥を添えた高雅な味です。

**正栄堂菓子舗** 小田原市寿町4-17-24  
Tel.0465-34-2222 Fax.0465-35-2936  
営 10時～20時30分 休 年中無休  
1個/157円 5個入/880円

## コケッコ

KOKEKKO



玉子を主材にしたマシュマロとは違う食感です  
大正5年(1916)創業銘菓です。過去に民放テレビにて全国銘菓10選に推せんいただいた事もありユニークな菓名とそのおらかな品格と味覚は永年好評いただいで居ります。

**南松坂屋** 小田原市栄町1-16-46  
Tel.0465-22-3020 Fax.0465-22-0744  
営 8時30分～17時30分 休 水曜日  
1個/130円 8個入/1,210円

## 松最中

MATSU MONAKA



常磐の松のめでたさを味わう。  
東海道五十三次七番目の宿場町、平塚は古くから松の名所。昔を懐かしみ名づけられた松最中。餡は北海道産小豆、甘さをおさえ、小豆の風味を生かした味わいは好評です。

**若松** 平塚市中原1-20-2  
Tel.Fax.0463-34-1188  
営 9時～18時 休 水曜日  
1個/153円 10個箱入/1,766円

## 高麗山 (こまやま)

KOMAYAMA



焼菓子本来の生地にチーズと韃靼蕎麦茶を加えて甘味を抑えた今までにない食感の焼菓子です。大磯の象徴である『高麗山』の美しい夕映えをイメージして創作しました。

**友月堂** 中郡大磯町高麗3-3-39  
Tel.0463-31-1897 Fax.0463-31-0216  
営 9時15分～18時 休 火曜日  
1個/160円 10個入/1,800円(化粧箱入)

## 曾我せんべい

SOGA SENBEI



曾我の里の名物煎餅。  
平成17年、天皇后両陛下にお買い上げされた栄誉をいただきました。地元の人々だけでなく観光客にも人気があります。砂糖と玉子と小麦粉をバランスよく焼き上げた香ばしいお煎餅です。

**曾我乃正栄堂** 小田原市曾我別所808-1  
Tel.0465-42-0724 Fax.0465-42-4856  
営 9時～18時 休 元日  
10枚入/1,019円 20枚入/2,037円

## ひょうたんクッキー

HYOUTAN COOKIE



手焼き風味の無添加クッキー。  
大井町はひょうたんの里。ミネラル豊富でたんぱく質たっぷりのひょうたんの種を粉に挽き生地に練り込み、一枚一枚手づくりで丁寧に焼き上げた健康志向のクッキーです。

**菓子工房 青い空** 足柄上郡大井町金子1463-4  
Tel.Fax.0465-83-0473  
営 10時～18時 休 月・火・祝日  
12枚入/700円 18枚入/1,000円

## 小田原大井

ODAWARA OOI



広重画「小田原・酒匂川」／神奈川県立歴史博物館蔵

## 天地人

TENCHIJIN



二宮尊徳翁をしのぶ羽二重餅。  
きめ細やかな羽二重餅の感触に梅、ゴマ餡の香りが絶妙に絡み合う独特の味わい。小田原が生んだ偉人、二宮尊徳翁による「天地人三才の徳」の語から名付けられました。

**正栄堂菓子舗** 小田原市寿町4-17-24  
Tel.0465-34-2222 Fax.0465-35-2936  
営 10時～20時30分 休 年中無休  
2粒入/222円 2粒×4ヶ入/954円

## 箱根湯河原

HAKONE YUGAWARA



広重画「箱根七湯図会」／神奈川県立歴史博物館蔵

## 結び文初花

MUSUBIBUMI HATSUHANA



湯本に咲く、初花伝説。  
箱根ゆかりの歌人、久保田万太郎の歌に因み、初花を名称に。くるみと白餡、甘さを抑えた生地とが織りなす絶妙なハーモニー。歌のごとく、いじらしくも美しい焼き菓子です。

**ちもと** 足柄下郡箱根町湯本690  
Tel.0460-85-5632 Fax.0460-83-8561  
営 9時～17時 休 元日  
1個/200円

## 湯もち YUMOCHI



### 湯煙の里に漂う、柚子の香り。

白玉のやわらかいお餅の中に、本練の羊かんを刻んで散らしました。一つずつ竹の皮で包んだ昔ながらの佇まい。餅と羊かんの食感、ほんのり柚子の香りをお楽しみいただけます。

**ちもと** 足柄下郡箱根町湯本690  
Tel.0460-85-5632 Fax.0460-83-8561  
営 9時～17時 (休) 元日  
1個/200円

## 五郎稚児饅頭 GORO CHIGO MANJYU



### もろみと餡の絶妙な上生饅頭

曾我兄弟の第五郎が箱根権現に預けられていた際、好んで食べていたという故事に因んだ饅頭。もろみの風味豊かな薄皮に、北海道産の小豆を練り上げたこし餡を包んだ上品な味わいです。

**廣志屋** 足柄下郡箱根町元箱根72  
Tel.0460-83-6242 Fax.0460-83-5155  
営 9時～17時 (休) 不定休  
1個/93円 10個入/926円

## ピーナッツ三色詰 PEANUTS SANSHOKUZUME



### 「楽花生」は家に福を呼ぶ縁起豆

創業明治6年、上質な落花生を厳選し製造した、薄い塩味の味付け・パタピー・昔ながらのお砂糖豆の自慢の3種類の味合せです。「楽花生」と名付け、嬉ばしく縁起の良い豆としてご贈答最適品です。

**かまか商店** 秦野市曾屋1-5-15  
Tel.0463-81-0006 Fax.0463-81-5033  
営 9時～19時 (休) 日曜日  
箱入/1,000円～

## 煙草煎餅 TABAKO SENBEI



### 煙草産地で育ったコクと風味。

創業慶応元年。煙草産地、秦野で明治32年に生まれた煙草煎餅は、コクのある風味に富んだ郷土の味です。秦野葉の葉型を型にし、葉の上には耕作の秘訣を表した意匠を施しました。

**亀本** 秦野市曾屋687  
Tel.Fax.0463-81-0382  
営 9時30分～18時30分 (休) 不定休  
2枚入/139円

## みかん最中 MIKAN MONAKA



### たわわに実るみかんの最中。

湯河原特産のみかんと最中を仕立てました。マーマレード状のみかんと極上の白いげんのこし餡に丹精込めて練り上げた逸品。柑橘の香りと甘みを抑え上品な味が自慢です。

**昇栄堂 和菓子処 味楽庵** 足柄下郡湯河原町宮上230  
Tel.0465-62-5577 Fax.0465-63-6914  
営 8時30分～18時 (休) 年中無休  
1個/160円 5個かご入/950円

## きび餅 KIBIMOCHI



### とろけるおいしさ、素朴な味わい。

創業90年の老舗の「きび餅」。厳選された白玉粉にきび粉と砂糖を加え、きな粉をまぶした逸品です。やわらかで上品な甘さが郷愁をそそぎます。

**小梅堂** 足柄下郡湯河原町宮上483  
Tel.0465-62-3325 Fax.0465-62-3327  
営 7時～16時30分 (休) 木曜日  
1個/70円 20個入/1,400円

## 落花生あまなっとう RAKKASEI AMANATTOU



### 至福の味わいがお茶席でも人気。

落花生の風味を生かした甘納豆。茹でた砂糖で味付けした大粒の落花生をやわらかくふっくらと煮て甘納豆に仕上げました。お茶の席でも大変喜ばれています。

**豆腐商店** 秦野市緑町14-26  
Tel.0463-81-6003 Fax.0463-82-1706  
営 10時～18時30分 (休) 年中無休  
一袋/500円

## 丹沢蒸しどら TANZAWA MUSHIDORA



### 落花生風味の蒸したどらやき

黒糖を使って蒸し上げた生地に落花生の煮豆を使った小豆こしあんをサンドしたふっくら柔らかな懐かしい味の和菓子に仕上げました。

**北原堂製菓** 秦野市曾屋2-1-38  
Tel.Fax.0463-81-0665  
営 10時～19時 (休) 火曜日  
1個/160円 5個入/953円

# 秦野 伊勢原

HADANO  
ISEHARA



国芳画「大山良弁之滝」部分 / 神奈川県立歴史博物館蔵

## 夕暮最中 YUGURE MONAKA



### 秦野のやすらぎ最中。

創業大正5年。秦野に生まれた自然主義の歌人、前田夕暮が愛した秦野の牧歌的風景をしのび、夕暮の生家を最中に表しました。上質の餡を詰めた、コクのある最中です。

**青柳** 秦野市本町2-8-10  
Tel.Fax.0463-81-0254  
営 9時～18時30分 (休) 木曜日  
1個/139円

## 大山こま最中 OOYAMA KOMA MONAKA



### 三百年の伝統を最中に詰めました。

大山の伝統工芸品「大山こま」の形を表現。最高の原料を使った上質な最中です。金運が回る、芯がしっかり、円い形で愛想がいい、結婚祝や出産祝の縁起物としても親しまれています。

**お菓子の店 さのや** 伊勢原市伊勢原2-3-23  
Tel.Fax.0463-95-0220  
営 9時～18時30分 (休) 木曜日  
1個/134円 10個入/1,528円

## あふり嶺 AFURINE



### 大山阿夫利神社をいただく嶺の風雅。

慶応年間創業。老舗の伝統の技と大山の風土が育んだ手づくりの銘菓です。山深く自生するくるみ、地産の卵、蜂蜜等を素材に嶺型に焼き上げました。

**良辨** 伊勢原市大山455  
Tel.Fax.0463-95-2033  
営 7時～19時 (休) 水曜日  
1個/130円 6個入/870円

## さきょう最中 KIKYOU MONAKA



### 名菓に映した、桔梗の花一輪。

江戸城を築いたことで知られる戦国の名武将太田道灌公終焉の地、伊勢原は桔梗の咲く静かな里。太田家の家紋である桔梗を名前に冠し、厳選した材料で最中を謹製しました。

**新店** 伊勢原市神戸597  
Tel.0463-95-1600 Fax.0463-95-0200  
営 8時～19時 (休) 日曜日  
1個/130円 12個入/1,750円

## 厚木 愛川

ATSUGI  
AIKAWA



広重画「富士三十六景さがみ川」／神奈川県立歴史博物館蔵

## 糸最中 ITO MONAKA



### 山紫水明の地で育まれた銘菓。

古くより絹糸業で栄えた愛川町半原の銘菓。絹糸に因んで糸最中と名づけられました。絹糸の高貴な輝きを皮に、腰の強さを餡に求めた、故郷の味です。やまなみグッツ、愛川ブランド認定品

**寿々喜菓子舗** 愛甲郡愛川町半原4217  
Tel.046-281-0245 Fax.046-281-3355  
営 8時～18時 (休) 水曜日  
1個/149円 10個入/1,713円

## 羊かん雪月花 YOUKAN SETSUGEKKA



### 玄々斎好みの茶席菓子。

雪月花の札を引き合い、雪の人が菓子を食べ、月の人は茶を喫し、花の人は点前を行う裏千家の茶の湯遊びに因み創製。栗と小豆と大納言の三棹を雪月花に見立てました。

**菓匠 土門** 愛甲郡愛川町角田261-3  
Tel.046-285-1790 Fax.046-285-6755  
営 9時～19時 (休) 年中無休  
1本/1,852円

## 鮎せんべい AYU SENBEI



### 創業天明元年の相模の大老舗。

丹沢を望み、相模川の流れに面した厚木は江戸期より宿場町として栄える所。伝統の製法を受け継ぐ「鮎せんべい」は、バターと卵をふんだんに使い、清流に泳ぐ鮎の姿に焼き上げました。

**菊屋政房** 厚木市東町1-13  
Tel.046-221-0009 Fax.046-224-1364  
営 9時30分～18時 (休) 木曜日  
20枚入/1,112円

## 華山 KAZAN



### 相模の里の桜花。

江戸の昔、小江戸と呼ばれた厚木。この地を訪れ、厚木六勝を描いた画家渡辺華山に因み命名した銘菓です。小倉餡、白小豆餡にやわらかな求肥を入れ桜花の形に仕上げました。

**菊屋政房** 厚木市東町1-13  
Tel.046-221-0009 Fax.046-224-1364  
営 9時30分～18時 (休) 木曜日  
1本(3個入)/621円 3本入/1,963円

## 相模原 大和

SAGAMIHARA  
YAMATO



国芳画「相州大山道田村渡の景」／神奈川県立歴史博物館蔵

## さがみの民話・歴史かるた SAGAMI NO MINWA REKISI KARUTA



### 相模原の歴史に想いを込めて…

相模原に伝わる民話と歴史を7種類の味のクッキーをカルタになぞらえてつづりました。ふるさとへ、心のコもった贈りものです。

**花みずき** 相模原市中央区星が丘2-6-16  
Tel.Fax042-753-3657  
営 8時～20時 (休) 火曜日  
1個/120円 14個入/1,910円

## 鮎の塩焼きせんべい AYU NO SHIOYAKI SENBEI



「伝統の石焼き」「風味に心を込めて」昭和四年以来、心を込めて焼き上げる厚木の名物煎餅です。独特の石と石の間に挟む石焼きは風味と香りが信条。焼のり、サラダをはじめ、六種類のバラエティに富んだ味が楽しめます。

**三河屋** 厚木市幸町8-2  
Tel.046-228-0623 Fax.046-228-0624  
営 6時30分～19時 (休) 日曜日  
1枚/50円 38枚入/2,000円

## 愛甲亀最中 AIKOU KAME MONAKA



### 明治神宮献上銘菓、ゆかしい佳菓。

北海道十勝産の小豆と国産の栗を使用。じっくりとつや良く煮上げた小豆餡に栗を丸ごと入れ、甘みを抑えた絶妙の味に仕上げました。ボリュームたっぷりの大きさ、量も好評です。

**幸月堂** 厚木市愛甲東1-1-6  
Tel.046-228-1941 Fax.046-229-8513  
営 8時～18時 (休) 第3水曜日・日曜日午後  
1個/205円

## 相模のころ柿 SAGAMI NO KOROGAKI



ころ柿を白餡に練り込んだ焼菓子です! あっさりとした甘さが好評です。昔なつかし相模台地の庶民文化の素朴な風物詩であります。軒に吊るされた干し柿をイメージした自然の香りと豊かな風味、あっさりとした甘さが好評です。

**有高尾屋本店** 相模原市緑区元橋本町3-28  
Tel.Fax.042-772-2041  
営 8時30分～19時30分 (休) 月曜日  
1個/170円 10個入/1,950円

## クリーム・ブリュレ「ニワトリさんからの贈り物」 CREME BRULEE NIWATORI SAN KARANO OKURIMONO



### たまご街道の名物

自然のままのたまごの殻を使うことで、繊細で上品な味わいを感じることが出来ます。クリームの濃厚さは、新鮮な自社生産の恵壽卵を使っているからそのもの。焦して殻状になった表面も、濃厚なクリームと合わせると絶妙なハーモニーとなります。

**農場の家株コトブキ園** 相模原市南区麻溝台2-9-20  
Tel.042-705-7410 Fax.042-705-7412  
営 9時40分～17時30分 (休) 1月1日～3日  
1個/330円

## 相模の大風サブレー

SAGAMI NO OODAKO SABLE



### 丁寧に焼き上げた、この一品。

当店の相模の大風サブレーは北海道産フレッシュバターと地元相模原で採れた卵をたっぷり使用した、栄養価の高いサブレーです。

**〔有〕上州屋** 相模原市南区南台4-15-4  
Tel.042-742-8509 Fax.042-742-8502  
営 9時30分～17時30分 休 日・月曜日  
1折/1,400円

## 中原街道白ひき唄

NAKAHARAKAIDOU USUHIKIUTA



### 古きよき時代の香りを懐かしむ。

白ひき唄は、その昔、石臼をひきながら唄った唄。そんな時代を懐かしみ創作した自慢の和菓子は、しっとりとした皮で極上の餡と求肥を封じ込めました。ソフトで深味のあるお菓子です。

**御菓子司 松莖** 大和市上和田440-20  
Tel.Fax.046-268-1955  
営 9時～19時 休 火曜日  
1個/155円

| 地区 | 指定銘菓名    | 店名      | 住所         | TEL.         | 休日              | 営業時間      |
|----|----------|---------|------------|--------------|-----------------|-----------|
| 横浜 | 芭蕉       | 横浜 松むら  | 中区尾上町 5-62 | 045-651-4147 | 日               | 10時～19時   |
| 鎌倉 | たいこばし    | セデリカ    | 小町 2-12-31 | 0467-22-2126 | 火               | 9時30分～19時 |
| 藤沢 | 上州屋の片瀬饅頭 | 上州屋     | 片瀬海岸 1-5-3 | 0466-22-4055 | 水<br>(祝日の場合は営業) | 9時30分～18時 |
| 藤沢 | 羽二重餅     | 菓子舗 辰巳屋 | 片瀬海岸 1-4-7 | 0466-22-6580 | 木<br>(不定休あり)    | 10時～17時   |
| 大和 | 柴胡の花     | 御菓子司 喜泉 | 林間 2-21-4  | 046-276-1123 | 無休              | 8時～19時    |

## かながわのお菓子をもっとおいしくしたい、神奈川県銘菓共励会。

神奈川県指定銘菓は太平洋戦争中に、伝統あるお菓子の製造技術の伝承を目的に特種菓子として県が指定し、原料を特別に配給したことに端を発しています。戦後 1950（昭和 25）年に、神奈川県指定銘菓要綱が制定され、第一回の銘菓指定が行われ、全国的にも珍しい制度がスタートし、同時に指定された銘菓（＝

神奈川県指定銘菓）を持つお店の会ができました。これが神奈川県銘菓共励会です。お菓子の展示会の開催や技術講習会、品評会などとおして、神奈川の指定銘菓を広く紹介しながら品質の向上に努めています。

### 「かながわ名菓紀行・KANAGAWA SWEETS JOUREY」

企画／神奈川県銘菓共励会  
著作・発行／神奈川県名菓紀行展会 発行日／2016年8月  
デザイン・印刷／株式会社 野毛印刷社

## インターネットで出逢うかながわのお菓子

本誌で紹介したお菓子はすべて「神奈川県銘菓共励会」のインターネットホームページでもご紹介しています。また、インターネットを利用したオンラインショッピングを行っている店もあります。神奈川県銘菓共励

会のホームページは、神奈川のイベント情報や観光情報などが楽しめるポータルサイト「観光かながわNOW」からお入りください。

「観光かながわ NOW」 <http://www.kanagawa-kankou.or.jp/>

神奈川県指定銘菓

検索

ホームページに関するお問い合わせ先／  
横浜市中区山下町 1 シルクセンター内 公益社団法人 神奈川県観光協会 Tel.045-681-0007

## めいかきょうれいかい 神奈川県銘菓共励会の歴史

神奈川県銘菓共励会は神奈川県指定銘菓を製造・販売する県内各地のお店で構成する会です。

### ◆ 発足以前

戦時中、日本はあらゆる物資が不足し、軍用物資以外は消費が制限された。当時の近藤壤太郎神奈川県知事は、県内の産業において伝統的な文化・技術が原材料不足のため衰退しつつあることを憂い、各方面に対策を講じたが、特に困窮の度の強い製菓業界に対しては、戦時特配として最小限の原材料の配給を行い、伝統の製菓技術の維持温存を図った。やがて終戦を迎え、県知事は内山岩太郎知事へとトントンタッチされたが、内山知事は前知事の施策を踏襲、1949（昭和 24）年に製菓業界の有志が行った知事陳情に対して神奈川県独自の指定銘菓制度を制定した。

### ◆ 初の銘菓指定証交付

第 1 回の神奈川県指定銘菓審査会は野毛の迎賓館で開催され、審査出品のうち 32 点が合格、1950（昭和 25）年 11 月、初の神奈川県銘菓指定証が授与され、この 32 名が神奈川の施策に呼応して「会員相互が共に励む」との意を表した。会名・神奈川県銘菓共励会を団体名に決め、神奈川県知事を名誉会長とし、以来研鑽に励み、今日に至っている。

### ◆ 第 12 回菓子博（横浜菓子博）で名声全国に轟く

神奈川県銘菓共励会の存在を全国に知らしめたのは、1952（昭和 27）年に横浜で第 12 回全国菓子大博覧会が開催されたことによる。全国菓子大博覧会は、1939（昭和 14）年に九州・大分市で第 11 回が開かれてからは大戦のため途絶えたままだったが、横浜を中心とする神奈川県内の菓子業界は、一丸となって全国の同業者に呼びかけ、さらに神奈川県当局も共催して大成功を収めた。菓子大博覧会には神奈川県銘菓共励会コーナーが設けられ、その出品の品格の高さが大いに評価された。

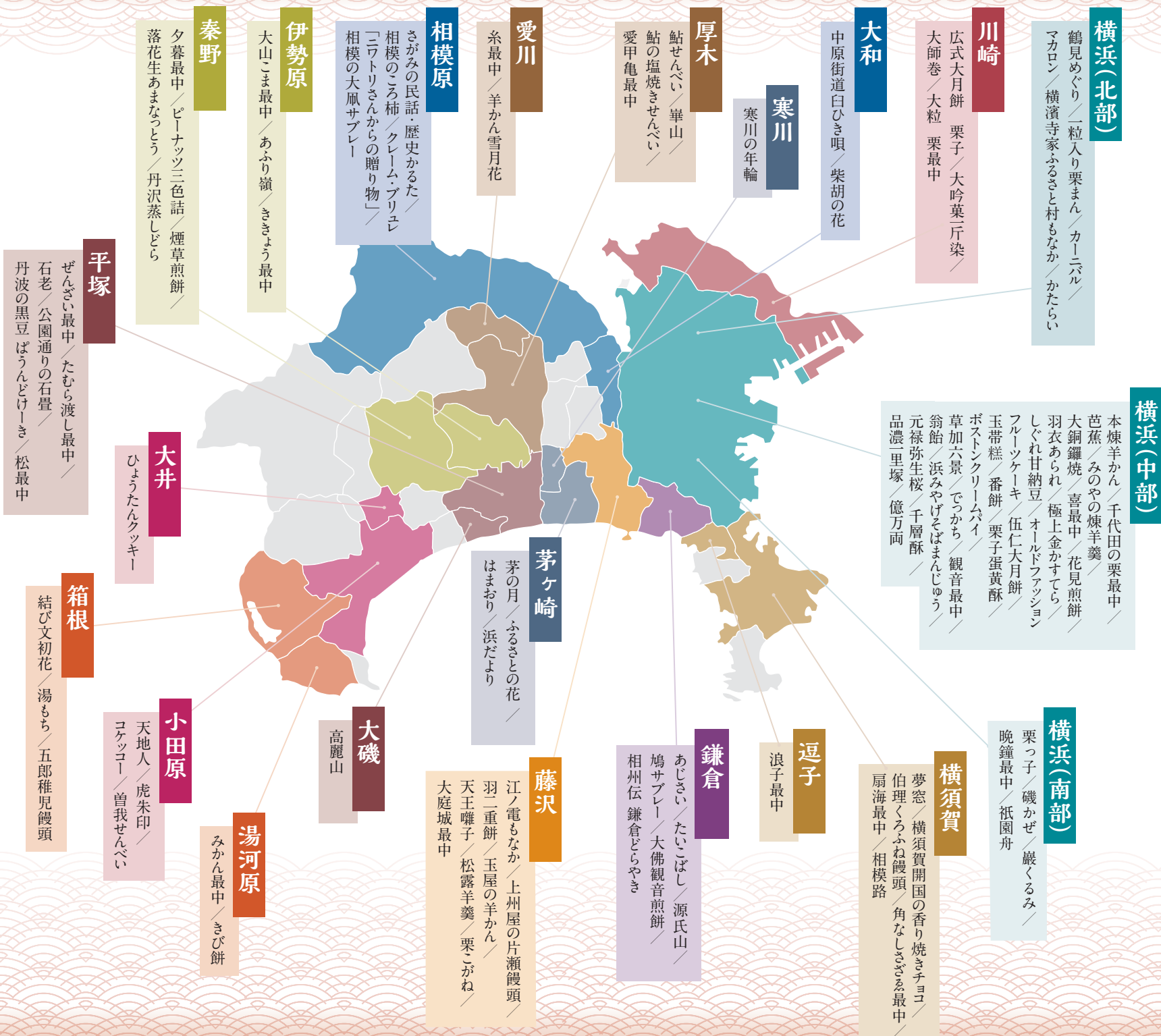
### ◆ 名菓展を開催し県民に PR

神奈川県、銘菓共励会、県菓子工業組合の三者により神奈川県名菓展が組織され、1961（昭和 36）年 5 月、横浜市中区のシルクセンターで第 1 回神奈川県名菓展が開催された。名菓展は工芸菓子も多数展示されて高い評価を受け、これにより神奈川県指定銘菓及び銘菓共励会の存在は広く県民の知るところとなり、また神奈川県指定銘菓への登竜門として、菓子の審査出品が多くなり製菓技術の向上に役立った。

第 3 回神奈川県名菓展は、1966（昭和 41）年 10 月、横浜駅西口のダイヤモンド地下街で開催、高松宮、同妃両殿下をお迎えて話題となった。以降、第 9 回まではダイヤモンド地下街で、第 10 回からはジョイナス 4 階ヤング広場を会場とし隔年開催となった。第 18 回から現在までは、横浜高島屋デパート催事場で開かれるかながわ名産展と併催の形で開催した。

### ◆ 県の観光行政の一翼を担う

また、神奈川県 の要請により、県が主催する物産展に指定銘菓コーナーを設けて出店展示し、県の観光行政の一翼を担った。この開催地は、全国主要都市各地に及び、遠くは米国ハワイでも開いている。



## 菓子の歴史

私たちの先祖は農耕民族であり、米や麦などの穀類を主食として魚介類や鳥類を食していたことは知られていますが、その合間に木の実や果実を食べていました。菓子の原点はこの「果子」だと言われています。その名残りから、今でも果物を「水菓子」と呼ぶことがあるわけです。

今のお菓子の原形である「唐菓子」が日本に伝わったのは、奈良・平安時代。中国大陸との往来が盛んになった頃とされています。

唐菓子は、米粉や餅粉、そば粉、小麦粉などを使って加工したお菓子で、現存しているものでは、団喜(だんご)や、煎餅、おこしなどの原形であると言われていました。

やがて、お茶の伝来、普及とともに、中国で食事と食事の間に食す「点心」が渡来し、「茶菓子」、「お茶受け菓子」というスタイルが定着。室町時代から、安土桃山時代にかけての茶道の流行もあいまって、やがて形も美しく、味も優れたお菓子が作られるようになりました。

和菓子の代表のような「まんじゅう」は、南北朝時代、中国の林浄因(りんじょういん)という人物が日本に渡来し、奈良で「奈良まんじゅう」と称して創製しました。後に京都に移り本格的な製造がはじまり、菓子業の起りはこの頃であったと言われています。

しかし、そうした菓子は、庶民には手の届かない、ほんのひと握りの人しか食すことができない高価なものでした。

室町時代、ポルトガル船が種子島に漂着したのをきっかけに、カステラ、ビスカウト(ビスケット)、ボーロ、金平糖などの南蛮菓子が伝来し、原料や製法などの点で、日本の菓子にも大きな変革をもたらされました。

茶道とともに発達した茶菓子はまんじゅうに次いで、羊羹、干菓子の打ち物(らくがん)などが現れ、「京菓子」と呼ばれ発展を遂げます。江戸時代に入っても、京菓子を中心とした菓子文化が隆盛しますが、やがて、砂糖づくりが本格化し、同時にたくさんのお菓子がつくられるようになり、「京菓子」に対抗して、江戸の個性が菓子にも現れてきました。餅菓子、饅頭、煎餅、羊羹、最中、干菓子、飴など、実にさまざまなお菓子が、庶民の暮らしを彩り、賑せるようになります。

神奈川県銘菓共励会会員の菓子店の中にも、江戸末期の創業を誇る店があります。明治時代になり、鎖国令が解かれると、洋菓子の製造技術と洋風食材が伝わりました。これは和菓子の世界にも大きな影響をもたらしました。

唐菓子として伝わり、茶菓子の習慣とともに歩み、外国文化との交流も行いながら、日本独特の文化と伝統の中で育まれてきたお菓子たち。その伝統の味・技術・心は、神奈川でも今も変わることなく受け継がれています。お菓子の色、形、香り、食感、味、そしてそれぞれの名前とその名前に込められた、思い。お菓子と向き合うとき、私たちは、感性和想像力を働かせて、個性あふれるそれらのメッセージを汲み取ることが出来ます。

そんな心なごむ楽しみを、より多くの人たちに実感していただきたいと願いながら、いつまでも愛され続ける、かながわの名菓たちを、ここに紹介いたします。

### 【饅頭】

饅頭は、諸葛孔明がその元をつくったと言われており、羊や豚の肉を麵で包んだものでした。日本には神宗とともに精進料理として、鎌倉時代に伝えられました。この中華饅頭を日本人の嗜好と風土にあわせ、肉の代わりに小豆をいれた蒸し饅頭に改良しました。その後、江戸時代に、酒饅頭、そば饅頭などがつくられるようになりました。

### 【最中】

最中は日本特有の菓子でその語源は古く、平安期の和歌の中に歌われています。月見の宴の際の菓子「丸い白餅」が「もなかの月」と称されたのが語源です。このため、現在の最中ももとをたどるとせんべいということになります。現在のような最中(煎餅と餡のサンドイッチ)が作られたのは江戸期になりますが、様々な餡や外の皮に工夫をこらし、その土地ごとに特色のある最中が作られるようになりました。

### 【羊羹】

羊羹は饅頭と同時期にやはり中国から伝来しましたがもとは羊の肉を蒸したものでしたが、小豆の葛をまぜ、蒸し上げたものに改良しました。

他の和菓子と同様に江戸期に、現在と同じような羊羹が作られるようになり、茶席菓子として使われるようになりました。

### 【焼菓子】

現在の和菓子の主流はこの焼菓子といえます。保存性を高めるために焼菓子が戦後、急激に増加しました。また大量生産にも対応できるため多くの菓子がこの焼菓子に分類されます。栗饅頭や、パイ饅頭、カステラ、饅頭、桃山などがあげられます。

### 【煎餅】

平安の初期に弘法大師がその製法を中国より伝えたのが始まりと言われています。うるち米、あるいはもち米を主原料として、甘い亀甲煎餅と塩煎餅2種類がはいってできました。江戸期になるとその後亀甲せんべいは玉子やしょうがを加えたものが作られるようになりました。一方塩煎餅は、しょうゆ等で調味したしょうゆ煎餅、おかき、あられ等が作られるようになりました。