

# 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.28  
いちだ  
一朶  
Ichida

## 日本酒やブランデーとも合わせてみたい和菓子



木の実おこし 1個270円(税込) 5個入り箱1,620円(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

毎日作ることでできる分だけを丁寧に作り、その日のうちに  
食べられる分だけをお買い上げいただく。そんなお菓子作り  
の原点に立ち返って、和菓子店「一朶」がオープンしたのは  
2015年。一朶とは、一本の木の枝のことを指し、木の枝に果物  
などを指して乾燥させたものがお菓子のルーツと言われている  
ことから、その名をつけたという。

名商が主催した「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテ  
スト」で「なごや菓八菓」に選定された「木の実おこし」は、まさに  
お菓子のルーツをそのまま商品として開発したものである。  
ピーナッツと、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たものだ。ピーナッツの香ばしさと、  
おこしのサクサク感が印象的で、幅広い年代層から評価が高い  
のだそうだ。

ピーナッツ・おこし・キャラメルという構成要素から考  
えると、日本茶はもちろん、コーヒーや紅茶との相性もよく、さら  
にブランデーや日本酒、ワインなどのお酒とも美味しく調和する。  
お菓子にお酒を合わせるという“粋”なことがお好きな方に、お  
酒とセットにして贈れば、喜ばれることは間違いなさだろう。

other item  
このほかにも…  
お土産情報



1袋795円(税込)

### ④ かりんとう

黒ごま・白ごま・黒糖・糖衣など、  
いろいろなかりんとうがミックスさ  
れている人気商品。布製の袋が10  
種類から選べるところも人気の秘  
訣。かわいい模様の袋は小物入れ  
などに使用できる。



1個238円(税込)

### ④ 豆餅

餅米を使って丁寧に練り滑らか  
になったお餅で粒あんを包んでい  
る。生地にはアクセントで赤えんどう  
豆を入れており、食感、味わいとも  
に独特の存在感となっている。開店  
当初からの定番商品。



一朶は、縫製工場の一部に、工房と売り場を設けて作られた  
店舗で、場所もすこしわかりにくく、店舗も決して広いとは言  
えない。それでも毎日行列の絶えないお店として、人気を博して  
いるのは、その日の分だけの限定数で丁寧に手作りしている  
から。午後になると売り切れる商品もあるので、早めの時間帯  
での来訪をおすすめしたい。



南区豊田1-28-5 052-618-8555  
営業時間 / 10:00 ~ 売り切れ次第閉店  
定休日 / 不定休  
<http://ichi-da.com>

