

# 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。

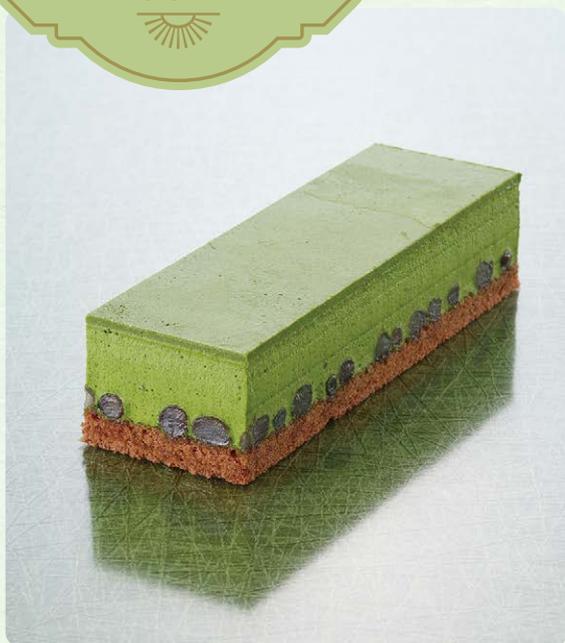


コピーライター  
近藤 マリコ

はじめて訪問する企業やご挨拶に向う先に、気の利いた手土産を持っていけたら、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、訪問先の人数や男女比、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さまざまな名古屋の手土産をご紹介します。

vol.8  
亀屋芳広  
kameya yoshihiro

## ひと手間を惜しまない“職人氣質”を贈る。



濃茶の香 1,200円(税込)

帯祝に始まり、出産、七五三、入学に卒業、結婚、長寿と、人生のお祝いにはいつも和菓子が使われます。誕生餅やお赤飯の重箱など、昔ながらの風習を今に伝えるのも和菓子屋の役割と言えるでしょう。亀屋芳広で、お客様がお店の方に相談されながらお菓子を吟味する風景に出逢いました。ご家族の慶事があるのでしょうか。見ているこちらもちがほぐれます。和菓子だけではなく、洋菓子も品揃えよく、時代に合わせて和洋の垣根を超えた商品作りに取り組んだ結果、地域に愛される店として定着しているのだそうです。

『濃茶の香』は新茶が出始めた頃から8月中旬まで販売される季節商品。愛知県西尾市の抹茶をふんだんに使っており、3層それぞれに食感が違います。上層が濃茶のホワイトチョコでパリッと、中層は抹茶のしっとりしたババロアに小豆、下層がカカオのスポンジ。真ん中は抹茶の香り高く、口当たりもなめらかで、ババロアと聞かなければ和菓子にしか思えませんが、それもそのはず。隠し味に白餡が入っていました。棹菓子なのでナイフで切るひと手間はかかりますが、そこに込められた“職人氣質”と、和洋のジャンルを超えた美味しいバランスを味わっていただきたいものです。

### After item

このほかにも…  
お土産情報



#### 三久良米

お米の形の最中皮に、愛知県産の米粉を使ったサブレ生地を合わせたなんと軽やかなお菓子。最中種には八丁味噌とたまり醤油が使っており、地元産にこだわって和洋ジャンルを超えた美味しさを実現している。

1個120円、12個入1,590円、  
16個入2,120円(いずれも個包装、税込)



#### 不老柿

パッケージを開けた瞬間、ふわっとシナモンが香る焼き菓子。干し柿をイメージさせる姿で、やわらかな皮を割ると、中からは甘さ控えめの黄身餡が現れる。創業直後から愛されるロングランの人気商品。

1個150円、10個入1,650円、  
15個入2,450円(いずれも個包装、税込)



### 亀屋芳広

熱田神宮近くの旧東海道沿いにある本店のほか、市内に10、県内に6の店舗があり、いずれも地域密着型を掲げている。

### 亀屋芳広

熱田区伝馬 1-4-7 052-682-0025  
営業時間 / 8:30~19:00  
定休日 / なし(元旦を除く)

