

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
様々な名古屋の手土産をご紹介します。

vol.9
菓子処 大口屋
kasidokoro ooguchiya

爽やかな“レモン”の香気と季節感を贈る。



独特のモチモチした食感が特徴の生麩。^{なまふ}料理の素材でもある
からか、小豆を包んだ麩饅頭の多くは和菓子屋ではなく生麩屋
で作られることが多いのだそう。愛知県江南市に本店のあ
る大口屋では、およそ40年前、「餡麩 三喜羅」という麩饅頭を
先代が考案しました。生麩の生地合う餡づくり、塩漬けされた
山帰来^{さんきらい}の葉っぱの塩味と風味の調整や餡との相性など、和菓子
屋ならではの視点で改良を重ねたのだそうです。以来、「餡麩 三
喜羅」は、名古屋にも販路を広げ、多くのファンに好まれるよう
になりました。

そして2年前に大口屋が創業200年を迎えるにあたり誕生し
たのが、季節の「あんぷシリーズ」。先代から暖簾を引き継いだ当
代店主の新たな挑戦です。ここでは、夏の「あんぷれもん」を紹介
しましょう。ほんのりレモン色に染まった外の生地が、山帰来の
葉っぱからチラリと見えます。中の白餡にはレモンの果皮が入
っており、ひとくちいただければ、たちまち爽やかなレモンの
酸味と餡、モチモチした生麩との一体感が口の中に広がります。
「レモンの季節をお持ちしました」と言葉を添えれば、きっと
一瞬で相手の目が輝くのではないのでしょうか。

あんぷれもん 1個 173円(税込) 6個入、10個入、15個入、20個入
※7月上旬～8月上旬までの期間限定販売(予定)

other item
このほかにも…
お土産情報



④ 一口わらび
本わらび粉を使用したふるふる食感
のわらび餅。深みのある黒糖の香り
と甘味があるので、そのままでも十
分に美味しく、別売りのきな粉をか
けると印象が違った味になる。個包
装で分けやすくなっている。

1個 152円、8個入(きな粉付) 1,372円、
12個入(きな粉付) 1,977円(いずれも個包装、税込)



⑤ あーます 意益
「あーます」とは、尾張北部の方言で、
「差し上げます」の意味。郷土色豊か
な方言を後世に残すべく名づけられ
たのだそう。そば粉の香りが効いた
蒸しカステラに、お酒に漬けた栗・
梅・金柑がそれぞれ包まれている。

栗意益 1,296円、梅意益(小2本入) 972円、
金柑意益(小2本入) 972円、意益(小3本入) 1,566円(いずれも税込)



名古屋と岩倉を結ぶ岩倉街
道沿いに本店を構える。街道
独特の趣のある通りは、昔か
らの商家が建ち並び、往時の
賑わいを想像させる。

菓子処 大口屋

江南市布袋町中67 0120-00-9781
※このほか三越栄店、三越星ヶ丘店、県内に店舗有
営業時間/ 8:00~18:00 定休日/ 元日
<http://www.ooguchiya.co.jp>

