

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.18
名古屋菓子處 不朽園
Nagoyakashidokoro Fukyuen

兄と弟、和と洋。互いを引き立て合う2つの要素。



不朽園の名を聞けば、和菓子好きなら誰もが最中を思い浮かべるだろう。最中は、種(皮)と餡だけで構成されるシンプルを極めた和菓子であるため、両者の味や水分量のバランスが大切になる。水分を含んだ餡と乾いた種が合わさった瞬間、はじめのうちにはパリッと香ばしいが、時間が経つにつれてしっとりとなじんでゆく。互いが引き立て合う味わいになるように、緻密な計算と長年の経験を生かして作られているのが、不朽園の最中である。

ここで紹介するのは、およそ10年前に誕生した「かすてらもなか」。最中の種でこし餡とカステラをサンドしてあり、和と洋の両方の美味しさを最中が包みこんでいる。よくよく聞けば、不朽園の現在の店主は4人兄弟の長男。三男は製造部を任されており、次男は数軒隣で洋菓子店を営んでいる。そこで、和と洋を組み合わせた新商品を作ったかどうか、というのが「かすてらもなか」開発のきっかけだったのだそう。それは兄弟の思いでもあり、不朽園の先代である父の願いでもあった。そして最中の種と餡は兄が、カステラは弟が作り、見事なコンビネーションとして完成した。最中で種と餡のベストバランスを追求し続けるように、兄と弟が和と洋のコラボレーションに挑戦する。なんと人間味あふれるエピソードだろうか。

かすてらもなか 12本入 2,419円(税込、バラ売も可)
左から、オレンジ・チョコレート・抹茶・シナモン

other item

このほかにも...
お土産情報



◀ **まつよい**
作りたての最中種の香ばしさを味わっていただきたいという思いから誕生したのが、手詰め最中の商品。みずみずしい餡とサクサクの最中が楽しめるだけでなく、日持ちも長いので重宝する。

3個入 907円、6個入 1,771円、12個入 3,358円(税込)



◀ **もなか屋の小倉トースト**
パンの形をしたバター風味のサクサクの最中種に、つぶ餡をのせて食べれば、名古屋名物の香ばしい小倉トーストのような風合いに。和菓子屋さんが作る名古屋土産として定着しつつある。

5個入 1,080円(税込)



国道19号線沿いの尾頭橋交差点の北西角に本店があるが、その昔ながらの瓦屋根の外観は、威風堂々とした街のランドマークのような存在になっている。創業は昭和2年(1927年)。その頃大須にあった和菓子店・不老園からの暖簾分けとして、「老いない(不老)」に対して、「朽ちない(不朽)」の名前をもらったのだとか。あと5年で創業百年、現在の店主で4代目を数える老舗である。

名古屋菓子處 不朽園

中川区尾頭橋3-4-8 052-321-4671
営業時間 / 7:00 ~ 19:00
定休日 / 水曜日(元日は休業、ほか臨時休業あり)
<https://www.fukyuen.co.jp>

