

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.27
ステラプリンス
Stellaprince



主役を引き立てる名脇役にも注目したい、桃のケーキ。



まるごと桃 1個702円(税込)

桃が旬を迎えると、まるごとの桃を使ったケーキがショーウィンドウに並び、毎年この商品を楽しみにしているお客様が列をなす。ステラプリンスの「まるごと桃」は、サクサクした塩気のあるパイ生地にやわらかなスポンジ、そこにフレッシュな桃と濃厚なカスタード、ほんのり酸味のあるラズベリーの組み合わせが特徴だ。食感、香り、味わいのいずれにもバランスの面白みを感じる。ステラプリンスでこの商品が登場したのは、今から13年ほど前のこと。桃をまるごと使ったケーキがまだ他にはなかった時代である。「シンプルに桃を楽しんでもらえるケーキを作りたい。桃に合う素材として、紅茶、チーズ、ヨーグルトなどがありますが、カスタードというオーソドックスな素材と合わせて、桃をいちばん美味しく食べていただきたいと思い、人気メニューのシュークリームのカスタードを使おうと思いました」と店主の伊藤泰浩さんは当時のことを振り返る。これだけ多くの素材を使いながらも、食後感としてはみずみずしい桃が印象に残る。おそらく脇役のバランスが良いからこそ、主役の桃が引き立つのだろう。これはビジネスにも通じるキーワードでもある。そんなコメントとともに手土産をお渡ししたら、話が弾むきっかけになるかもしれない。

other item

このほかにも…
お土産情報



1個324円(税込)

4 ステラのアイシュー

クッキー生地のサクサクした食感が特徴の、洋菓子屋さんならではのシューアイス。あまりに人気商品すぎて、限定販売となっている。パナ・チョコレート・抹茶・ストロベリーがある。



1個302円(税込)

4 豊太閤カステラ

甘強酒造(蟹江町)の20年熟成みりんを用いたカステラは、店主の父が営む和菓子屋から作り方を伝授されたもの。昔ながらの製法と地元素材を使った自然な甘さが、体にも心にもやさしく響く。



店名のステラプリンスは英語で「星の王子様」のこと。サン=テグジュペリの小説のタイトルで「大切なものは目に見えない」というキーワードが有名。開店当時の店主はまだ若かった。だからこそ基本に忠実に、応援してくれる人たちを忘れないように、と決出し、この店名をつけたのだという。

📍 ステラプリンス

中村区太閤通7-15 052-483-2777
営業時間 / 10:00 ~ 19:00
定休日 / 水曜
<http://stella-prince.com>

