

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.10

趣味の和菓子 川口屋

Shuminowagashi kawagutchiya



晩夏の名残と秋の気配がそこに漂う、小さなお月さま。



茶席の上生菓子で知られる和菓子の名店、川口屋。派手な宣伝もせず、ご家族で愚直とも思えるお菓子づくりに日々取り組まれており、全国に多くのファンがいます。筆者もその一人。日々変化してゆく季節の流れを繊細に、時にダイナミックに映した表現力にはいつも脱帽です。

ここで紹介する「月のしずく」は、名古屋の夏の暑さがや々と和らぎ、10月の涼風を感じる、ほんの2週間ほどだけ作られる生菓子。そこには晩夏と初秋が入り混じった名古屋の10月の季節感が見事に表されています。内側の栗あんを、外側の柔らかい葛で覆っていて、黒文字で割ると、夏の葛から秋の栗が生まれます。それをまん丸の黄色いお月様に見立てている、という物語性にもうたまらなく胸が高まるのです。

口に入れた瞬間、葛はやさしく溶けるように栗あんに寄り添います。その陶然とした一体感を味わうたび、今度こそ聞いてみようと思うことがあります。それは、月のしずくを作る！と決断するタイミングをどこで見計らっているかということです。どんな風を感じたら、どんな夜空を眺めたら、「月のしずく」の季節と判断されるのか。今年こそは店主に伺ってみようと思います。

月のしずく 1個 330円(税込)

※10月の期間限定販売(予定)。栗の入荷状況によって価格や内容が変更になる場合があります。事前に電話確認の上、ご予約ください。

other item

このほかにも…
お土産情報



● 鳴子

「月のしずく」と同じ時期に店頭に並ぶお菓子で、栗のあんを粒あんでくみ、さらに柔らかな羽二重餅で包んだもの。鳴子とは、雀よけのために稲穂の近くに置いておく鈴のようなもののことを言うのだそう。

鳴子 価格未定



● 松風・葵もち

日持ちのするお菓子なら、この焼き菓子。白ごまの松風は、さらさらとしたこしあんで、さっぱりとした後味。黒ごまの葵もちは、こってりしっとりとしたこしあん。どちらもこしあんだが、小豆の炊き方が違う。

松風(左) 1個 150円(税込)

葵もち(右) 1個 150円(税込)



名古屋の繁華街「錦三」に暖簾を掲げる老舗。こじんまりした店舗で、混雑を避けるための策として、お店のTwitterとInstagramで今日の和菓子が紹介されている。そちらで商品を確認してから電話予約後に店舗へ行くことをオススメしたい。



趣味の和菓子 川口屋

中区錦3-13-12 052-971-3389

営業時間 / 9:30~17:30

定休日 / 日曜、祝日、第3月曜

<http://www.kin3.info/category/cafe/kawaguti.html>

