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いたします。

vol.16

不老園正光

Furouenmasamitsu

トロンととろける涼菓には、和菓子の技が生きている。

和葛（やわくず） 1個 380円～(税込)

　和のミルクプリン・和葛（やわくず）は、不老園8代目にあたる店主・林有美さんが創作したもの。和菓子に馴染みがない層に和菓子の魅力を知ってもらうきっかけになれば、と開発したのだそうです。ミルクプリンと聞けば洋菓子に思えますが、実際に口にしてみると、これは和菓子の技術を使った完全なる和菓子である、と言いたくなります。なぜなら、口に入れた瞬間にトロンと溶けゆくやさしくやわらかな食感は、まさに葛そのものだからです。ゼラチンなどの動物性タンパク質ではこの食感は出ないのではないでしょうか。

　和菓子の基本を守りながら、洋のテイストを取り入れた商品づくりをすることで、従来の客層はもちろん新しいゾーンにもアプローチができます。大げさかもしれませんが、マーケティングと商品開発がうまくリンクしているからこそ誕生した商品だと思います。大納言小豆、苺、抹茶、黒胡麻の4種は1年を通じた定番のラインアップで、秋にはかぼちゃや栗が登場。筆者は夏から秋にかけての“ほうじ茶”が大好きで、伺うと必ず買い占めてしまいます。9月とはいえ、まだ暑さが残る名古屋で、よく冷えた秋の和葛（やわくず）を手土産にしたら、一瞬でもそこに初秋を感じ取ってもらえるのではないでしょうか。

other item

このほかにも…
お土産情報

6個 1,600円（税込）

不老

みりんを使って深みのある甘味に仕上がった焼き菓子で、卵・牛乳は使わず、豆乳とオリーブオイルを使用した生地でくるみ入り白あんが包まれている。今年3月、なごや菓八菓（かやか）※に選ばれた。

※昨年名商が実施した「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」の8つの入賞商品に名付けられたブランドネーム。

10個 1,080円、20個 2,120円、30個 3,130円（いずれも税込）

歌ごよみ

月・雪・花は日本の情緒豊かな風情を表現している言葉。それらを象った美しい干菓子がひと包みになっている。純国産の和三盆糖が、口の中でほろほろと溶ける感覚が忘れられない一品。

ペリー浦賀来航の5年前、嘉永元年（1848年）に創業した不老園。そのルーツはみりん屋としてスタートしたとのことで、百年以上にわたって甘味に関わる商いをしていることになる。

不老園正光
中区古渡町11-32　052-321-4031
営業時間／ 9:00～18:00（日曜 ～16:00）
定休日／水曜
https://www.furouen.co.jp