

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.22
孝和堂本店
Kowadohonten



日持ちは当日一日限り、という価値を贈る



栗おはぎ 1個280円(税込) 9月初旬~11月下旬

秀吉公を祀った豊國神社の参道にある大鳥居、その隣に建つのが孝和堂本店である。初代が中村の地で創業したのは昭和12年のこと。当初は素朴なお菓子を中心にした和菓子屋で、その後、昭和14年に現在の大鳥居の隣に移転した。当時この辺りは砂利道で、お百姓さんたちが荷車で農作物を運んでおり、その道沿いにある孝和堂本店のおまんじゅうで一服したというエピソードが伝えられているそうだ。

その頃から現在も変わらないのが、“できたての和菓子を提供する”こと。一日に何度も、もち米とあんを炊き、和菓子が作られている。一度にたくさん炊けばいいのでは？と素人考えが浮かぶが、“できたてが一番美味しいから”このスタイルを変えるつもりはない、と4代目の南谷 太介さんは断言する。さらに、機械は使わず添加物も一切加えない。ゆえに、孝和堂本店のお菓子はほとんどが賞味期限一日である。

秋になると栗おはぎが登場する。看板商品のおはぎと栗きんとんの両方を活かして4年ほど前に登場した商品だ。栗あんに白あんを混ぜて、ぎゅっぎゅっと手で形作る。栗の香りとやわらかい食感は懐かしさとともに遠い記憶が蘇ってくるようだ。愚直に作るがゆえに一日しか日持ちしない、という価値を、職人魂を理解する方にこそ贈りたい。

other item

このほかにも…
お土産情報



1個230円(税込)

④ おはぎ

創業当時から変わらない味わいは、小豆・砂糖・もち米だけで作られたシンプルなお菓子。年間通して人気の定番となっており、夕方には完売してしまうので、電話予約をおすすめする。



1個190円(税込)

④ 豊太閤もなか

“中村土産”として何十年ものロングラン商品。秀吉公の馬印である千成瓢箪を模している。秀吉公と千成瓢箪のことを紹介するしおりが付いており、地元愛にあふれた商品である。



真っ赤な大鳥居のすぐ隣にある孝和堂本店は、いつも多くのお客様でにぎわっており、おはぎや豆大福があつという間に売れていく様を見ていると、地元で愛されている店であることがうかがい知れる。春から初夏にかけて提供される草餅は、おはぎと並んで、孝和堂本店の代名詞のような商品。よもぎを摘むところから丁寧に手作りされている。

孝和堂本店

中村区鳥居通5-32 052-471-6246
営業時間 / 8:30 ~ 18:30
定休日 / 月曜(祝日の場合は営業)
<http://ohagikowado.nagoya>

