

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.24

尾張菓祥 よし乃

Owarikashou Yoshino



濃厚なピーナッツとやわらかさが命の餅菓子。



ピーナッツ餅 6個入/1,000円 12個入/1,840円 20個入/2,960円
(いずれも税込)、バラ売りも有

濃厚で旨味たっぷりなピーナッツ。スーパーマーケットには、ピーナッツバターやピーナッツクリームが棚にずらりと並んでいる。料理に使ったり、パンやアイスクリームにのせたりして食べると美味しいので、定番の人気商品なのだろう。今から10年ほど前のこと。そんな様子を見ていた「よし乃」の先代社長は、「ピーナッツがこんなに人気ならば、ピーナッツクリームのお菓子を作ったら好まれるのではないだろうか！」と発想したのだとか。もともと大福などの餅菓子を得意としていたので、いろいろな素材とピーナッツクリームを組み合わせでは試行錯誤。その結果、大福の生地よりもやわらかい餅生地がピーナッツクリームには合うということがわかった。ピーナッツクリームがやわらかいため、同じようにやわらかい餅生地と合わせると、トロンととろけるような美味しさができ上がる。そこにピーナッツを粗く砕いたパウダーをたっぷりと和えて、ピーナッツクリームとパウダーの食感をハーモニーさせたのが「ピーナッツ餅」だ。形がくずれない個別パッケージになっているのは、なにより“やわらかさ”が命の商品だから。個別包装は配りやすいので手土産にはピッタリである。

other item

このほかにも…
お土産情報



1個 210円(税込)

4 ままだいよく 豆大福

滋賀県産の最高品質の餅粉を使って仕上げた豆入りの生地で、粒餡を丁寧に包んだ大福は、口当たりがやわらかく、甘さ控えめのやさしい味わい。黒豆と北海道産小豆の2種類の豆の食感も楽しみたい。



1個 170円(税込)

4 くるみゆべし

大きくなるみの食感と、エッセンスの醤油が効いている生地がぴったりとマッチ。“ゆべし”のイメージが一新されると言ってもいい味わい。「実は私の一番のお気に入り」と社長がこっそり教えてくれた。



2022年にオープンした栄のマルエイガレリア、その1階に「よし乃 栄店」がある。常時15種類程度のラインアップがあり、21時までの営業時間ということもあり、手土産を急に手配しなくてはいけなない時にも便利だ。栄店のほか、直営店では春日井市の本店、守山区の上志段味店がある。

尾張菓祥 よし乃 栄店

中区3-3-1 マルエイガレリア1F
052-253-5882
営業時間 / 10:00 ~ 21:00
定休日 / 年中無休(元旦のみ休み)
<https://egashirado.com>

