

月刊「ひととき」9月号 ご案内

特集 ～名古屋のあんこ～

<内容>

江戸時代、茶の湯文化とともに発展を遂げた各地の和菓子。
なかでも今、和菓子通が熱い視線を寄せているのが
「名古屋のあんこ」です。

人気の秘密は「丁寧なあんこ作り」。
日本全国の和菓子に精通する和菓子バイヤー・畑主税さんが、
とびきり美味しいあんこを求めて、名古屋を旅します。

取材先（一部掲載）

- 川口屋（栄）— 創業元禄年間の老舗。看板商品「椿餅」の他、趣向を凝らした季節の生菓子。
- 芳光（森下）— 初代孝光さんが京都の塩芳軒で修行ののち、昭和39年に創業。
「わらび餅」（10～6月）は、全国にその名を馳せる。
- 美濃忠（丸の内）— 尾張藩の御用菓子屋「桔 侖屋」現存せずの暖 仗 分けで安政元年に創業。
名物「上がり羊羹」（9/10～5/25）のあんは、創業当時のままの製法で
毎日蒸しあげている。
- むらさきや（中区錦）— 昭和3年創業。こだわりの製法で作る「水羊羹」が大人気。
- 孝和堂本店（中村区）— 昭和初期創業。創業当時から変わらない自慢のおはぎ。

読むたび、新しい旅

ひととき

8月19日発売

定価500円(税抜)



※内容は予告無く変更となる可能性がございます。

FAX:03-5217-2661

ひととき 2024年9月号
雑誌コード 17787-09
※指定日 7/24 (木)

(単号指定)

冊

番線印

株式会社ウェッジ

TEL:03-5280-0528

〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-3-1
NBF小川町ビルディング3階

※書影は23年5月号です。