



豊下製菓 (大阪)

**なにわの  
伝統飴野菜**

天王寺蕪、田辺大根、毛馬胡瓜、金時人参といった浪花の8種類の伝統野菜をそのまま搾り、炊き込んだ飴。天然素材のみで作られている。子供の頃のおまごを懐かしんで。1袋 ¥630

申し込み/豊下製菓 ☎06-6719-4458 FAX06-6719-3593  
☎9:00~17:00 ㊟土・日・祝  
<http://www.toyosita.com/>

↑  
宇佐美煎餅店 (山形)

**まるやま  
からからせんべい**

山形・庄内名物のからからせんべいは、この地に伝わる郷土菓子。小麦粉、黒糖を使用した素朴な三角形の煎餅の中に、小さな民芸品や玩具が入っている。12個・箱入り ¥1785

申し込み/宇佐美煎餅店 ☎0235-22-0187 FAX0235-25-0187  
☎8:00~16:00 ㊟土・日・祝



← きよめ餅総本家 (愛知)

**藤団子**

名古屋・熱田神宮近くにある、餅菓子で有名な店。これは紫、白、桃、黄、緑の5色の干菓子を輪の形にし、ひもで結んだもの。藤の花房に見立て、藤団子と名付けられた。5房入り ¥1050

申し込み/きよめ餅総本家 ☎052-681-6161 FAX052-681-6160  
☎8:30~18:30 無休 <http://www.kiyome.net>



**ユニーク&  
かわいい  
和菓子たち**

色や形、デザインに味の組み合わせ……、遊び心があるのはやっぱり和菓子。贈り物にしても喜ばれそうな、とっておきのラインナップです。

**辛くて甘い、  
不思議な生姜糖**

島根の限られた場所で採れる出西生姜。煮ても独特の甘みと香りを失わないこの生姜の絞り汁と砂糖を溶かし、固めたのが生姜糖。爽やかな辛さとほのかな甘さが混じり合い、不思議な味のハーモニーだ。昔風な紅色のひとくちタイプは、小箱入りで紅白セットに。12個入り ¥472

申し込み/來間屋生姜糖本舗 ☎0853-62-2115 FAX0853-62-1303  
☎9:00~19:00 不定休 <http://www.syougatou-honpo.jp/>



來間屋生姜糖本舗 (島根)

**紅白ひとくち生姜糖**

和菓子 もめん弥 (栃木)

**ぼくポチ**

バターたっぷりの皮に黄味あんを入れて焼き上げた焼き菓子。可愛い犬モチーフは、押し花作家、杉野宣雄さんがプロデュースしたもので、稀に眉毛のついたポチがいるとか。1個 ¥189

申し込み/和菓子 もめん弥 ☎0282-91-1211 FAX0282-91-1255  
☎9:00~18:00 ㊟日 <http://www.momenya.com/>



↑  
落雁諸江屋 (石川)

**オトギクヅユ**

小さな箱の中身は葛湯。熱湯を注いでかき回すと、桜や桃、兎などの昔話の主人公が浮かんでくる。民芸調のパッケージも和み度満点で、海外へのお土産にもぴったり。8個入り ¥1470

申し込み/落雁諸江屋 ☎076-245-2854 FAX076-247-1849  
☎8:30~17:00 無休 <http://www.moroeya.co.jp/>

わかさいも本舗 (北海道)

**蝦夷菓匠 黒 CLOS**

上質な北海道産の小麦、小豆と、ミネラルが豊富な食用竹炭から作られたのが、なんとびっくり、この真っ黒なおまんじゅう。大胆な漢字一文字のパッケージも印象深い。4個入り ¥400

申し込み/わかさいも本舗 ☎0120-211-850 ☎9:00~17:00  
㊟日・祝 <http://www.wakasaimo.com/>



↑  
壽三色最中本舗 (宮城)

**ずんだうさぎ**

山形県鶴岡産のただちや豆を使い、洋風にアレンジしたオリジナルの和菓子。やわらかい羽二重餅で、クリームチーズとずんだあんを包んだもの。切り口の緑が美しい。6個入り ¥840

申し込み/壽三色最中本舗 ☎022-384-4939 FAX022-384-7904  
☎9:00~19:00 無休 <http://www.sanshokumonaka.jp/>