



中央区 和生菓子まつぽ



〈志ほせ饅頭〉

34 塩瀬総本家

塩瀬総本家の初代は貞和5（1349）年に中国から来日し奈良に居を構えましたが、京都などへ渡ったのち江戸開府とともに江戸に移り、今日の地・明石町には戦後移転しました。日本で初めて餡入りの饅頭を作ったことで知られ、「志ほせ饅頭」の伝統の味は創業当時から守り続けています。北海道音更町産のエリモショウズに純度の高い白双糖を加えたこし餡と千葉県多古町の大豆を使った生地で仕上げ、甘さを控えた独特の風味が絶妙です。



〈あんず巻き〉

35 古埜木堂

古埜木堂は大正13（1924）年から今日まで、もんじゃ焼き店が軒を連ねる月島で暖簾を守り続けてきました。現店主の四代目が考案した「あんず巻き」は、もんじゃのあんこ巻をもとに創作しましたが、生地にふんわりした食感を出すために手間を惜みず丁寧に仕上げられています。北海道産の小豆を使用した自家製こし餡の中に色鮮やかな刻み杏が入り、控えめな餡の甘さのあとに杏のほどよい香りと酸味のすっきりした味わいが残ります。

36 二葉家

明治元（1868）年に洲崎（現・江東区東陽）で創業した二葉家は、大正7（1918）年に今日の地・佃に移転し、四代目店主の手で令和2（2020）年の年末にリニューアルオープンしました。先代の創作「佃もち」は、独自の製法で作った求肥の中に細かく刻んだ干し杏を入れて練り込んだ和菓子です。こだわりの生地はとろけるように柔らかく、求肥のほのかな甘さと杏の爽やかな酸味がほどよく調和した優しい味わいに仕上げられています。



〈佃もち〉



〈豆大福〉

31 八丁堀 伊勢屋

明治40年（1907）年に八丁堀で創業した伊勢屋は、初代からの和菓子作りに取り組む姿勢を守りながら現在は三代目が暖簾を継承しました。「豆大福」は程よいコシのあるふっくらした生地になるように、もち米に高い品質の新潟県産こがねもちを使い石臼で丁寧につきあげています。甘さを控えた自家製の粒餡と餅生地に入れる赤えんどう豆には、バランスのよい北海道富良野産の豆を使用し絶妙な風味に上げます。

32 入船 青柳

現在の地で明治24（1891）年に開業した入船 青柳は、かつて新橋にあった青柳本店から暖簾分けした店で、森永製菓の商品を日本で最初に取り扱ったことでも知られます。創業時からの変わらぬ製法で味を守り続ける「菊最中」には、厳選した大納言小豆と上白糖で作った自家製のつぶし餡をたっぷりと詰めました。菊の花を象りサクサクとした皮と餡がほどよく馴染んで、素材の風味を生かすよう仕上げられています。



〈菊最中〉

33 翠江堂本店

翠江堂本店は昭和18（1943）年に新川で開業し、当地が隅田川のほとりにあることに由来して店名を付けました。昭和61年に二代目が作り始めた「莓大福」は、あっさり仕上げた十勝産小豆のこし餡と新潟県産もち粉を用いたとろけるような餅生地で、厳選した大粒莓を包んでいます。年間を通して取り扱う莓は、素材の良さが生きるよう餡と生地のバランスを時季に合わせて整えているので、常に優しい甘さと瑞々しさが感じられます。



〈莓大福〉

1

銀座 風月堂

江戸時代（1603-1867）中期に創業した風月堂の流れをくみ明治10（1877）年に銀座の地で開業し、昭和6（1931）年から銀座風月堂として営業しています。平成30（2018）年に生まれ変わった店内では、職人の技をカンナ一越しに堪能しながら「山笑う」など、四季折々の彩り豊かな味わいを楽しめるように、白餡と大和芋のみをつなぎに用いた上品な甘さに仕上げました。



〈山笑う〉

4

銀座 文明堂

文明堂は明治33（1900）年に長崎で創業したのち大正11（1922）年に東京へ進出し、昭和11（1939）年から現在の地に店舗を構えています。「天下文明カスチラ」は、芳醇な味わいの栃木県産の里芋、地味と仕上げた純粋な蜂蜜など、ひと口を噛みしめたものです。特選豆「PANA」香ばしさを控えめな甘さをだめて命名したのです。



〈天下文明カスチラ〉

専用のソウツノガを施します。購入がらくらくと丁寧に焼き上げ、ひとつの素材にこだわりました。



〈ソウツノガ〉

7

銀座 菊廻舎

明治23（1890）年に銀座で創業した銀座 菊廻舎は、昭和46（1971）年に現在の地に本店を構え、今は五代目が暖簾を受け継ぎました。「富貴寄」は二代目が茶事の干菓子茶を考へて命名したものです。特選豆「PANA」香ばしさを控えめな甘さをだめて命名したのです。



〈富貴寄 特選豆 JAPAN〉

る華やかな彩に盛っています。わせ、職人が手作業で季節感のある花など30種類以上を詰め合

11

日本橋 長門

日本橋 長門は、徳川吉宗公（在職：1716-1745）の代に神田通新江戸町（現・神田須田町）で菓子商を営み、戦後に今は現在の地に移転しました。



〈久寿もち〉

は、希少なわらび粉を使い職人が丁寧に練り上げ作り上げた上品な生地を三角の形に仕上げ、浅火の香ばしいきな粉がたっぷりかけられています。

14

榮大樓 總本舗

榮大樓總本舗は文政元（1818）年に創業し、安政4（1857）年には現在の本店・日本橋に店舗を構えました。



〈梅ぼろ餅〉

は、希少な工芸を凝らして作り上げた上品な生地を三角の形に仕上げ、浅火の香ばしいきな粉がたっぷりかけられています。

18

日本橋 日月堂

日本橋 日月堂は明治10（1877）年の開業から同地に店を構え、現在は八代目が創業時からの素材にこだわりの杏をという姿勢で家業を継いでいます。自家製の蜜付けの杏を豊富に使用した「あんず生大福」は、ほんのりとした杏本来の自然な色に仕上がるよう生地に杏を入れて丹念にこねまじらされた細工菓子「アルフェニソ（有平餅）」の製法に、オリジナルな工夫を凝らして作り上げた上品な生地を三角の形に仕上げ、浅火の香ばしいきな粉がたっぷりかけられています。



〈あんず生大福〉

味とコクが調和した味わいで、

2

空也

明治17（1844）年に上野の池之端で開業した空也は、昭和24（1949）年に三代目が銀座に店を移し、今に至っています。空也を弘にちなんで店名を命じたのと同様に、「空也もなか」の形状も弘に欠かさない、瓢箪をモチーフにした上品な味わいがあります。



〈空也〉

5

銀座 あけぼの

銀座 あけぼのは、昭和123（1948）年に銀座4丁目交差点の近くに冬はおおしり、夏にはかき氷の店として誕生しました。用の美を称え、民衆運動に共鳴し、菓子師の民藝でありたいと願い誕生したのが「柿の民藝」です。



〈柿の民藝〉

とわす丁寧に作り続けています。伝統的な手法で行い、手仕事をい

8

清月堂本店

明治40（1907）年の創業以来、清月堂本店は現在の地・銀座で歴史を重ねています。



〈おとし文〉

本独自の砂糖の和と三益糖を加えて上品な甘さを引き出しました。熟練した職人が手間ひまを惜しき丹念に仕上げること、蒸し

12

茅場町 伊勢屋

日本橋茅場町にある伊勢屋は大正10（1921）年に八丁堀で店を開き、昭和123（1948）に現在の地に移りました。



〈いちご草餅〉

その上に一粒の莓をのせています。12月から始まり翌年の5月までの季節限定で、独特の香りがある草餅と時季に合わせて厳選した大

16

鶴屋吉信 東京店

享和13（1803）年に京都で創業した鶴屋吉信は、日本橋に東京店を昭和50（1975）年に開設後、平成26（2014）年には現在の地に新東京店を開店し、茶房と東洋茶屋を併設しました。



〈京観世〉

年に本店から近い鶴屋福前の井戸の伝説に由来して命名したもので、しっとりとした小倉羹をほぼ

19

清寿軒

文久元（1861）年からの歴史を持つ清寿軒の七代目店主は、厳選した素材の良さを生かすために手間を惜しまないという「大判」と焼き上げ、小豆の粒を大切にしたりした生地で、個性豊かな味わいがあります。



〈大判と焼き〉

った生地で焼き上げています。

6

萬年堂本店

元禄13（1617）年に京都で開業した萬年堂本店は、遷都に伴い明治5（1872）年に東京に移転し、今の銀座の店舗は平成27（2015）年に構えたものです。元禄（1688-1704）年間に家伝の高麗餅仕様書により製造していた蒸し菓子で、卵の形に似ていることから名が由来する



〈御目出糖〉

付けで生み出しました。小豆餡に餅粉などの米粉類を混ぜてもちにさせたりと、四季の、職人の大納言小豆を散らし、ソフトな食感に仕上げられています。

10

木挽町よしや

銀座の木挽町よしやは、大正11（1922）年の創業から歌舞半月形の「どら焼き」は、一枚ずつ丁寧に焼き出したりと、味と生地に、上質の北海道十勝産小豆の小倉餡を包んで焼きます。



〈どら焼き〉

は、店名のロコナルオーターを入れて焼き、季節の柄のほか、オリジ

13

日本橋 うきざや

日本橋 うきざやは昭和123（1948）年に店を開き、現在は日本橋に本店と中央通り店の2店舗を構えます。



〈どらやき〉

た弾力があるので、卵を豊富に使い、上品でまろやかな味わいの、シフォンケーキの技術

17

文明堂 東京

明治33（1900）年に長崎で創業した文明堂は東京へ大正11（1922）年に進出し、日本橋に店舗を構えたのは昭和126（1951）年でした。「希翹」に命名したこだわりの極めたカス



〈希翹カスチラ〉

と焼き上げます。

20

三廻舎

三廻舎は昭和114（1939）年の開業から8年後に当地・日本橋富沢町に移転し、併設した甘味処ではメニューに加えて三代目店主が手作りする中でも「どら焼」は、北海道産中粒の小豆と上白糖を使った味わいがあります。



〈どら焼〉

た生地と餡が相まって、甘さを控え、使用し、ふんわりと軽