

「知ってる!!知らない!?愛知おやつ100菓」おやつリスト

収録場所：お菓子の城
0568-67-8181

	市/地域	"店舗名・企業名" 「商品名」	紹介店舗 電話番号
1	津島市	■"あかだ屋清七"の「あかだ」 津島神社前にて文政13年（1830年）に創業。おそろしく硬いが素朴でおいしい揚げ菓子。「あかだ」は塩味と菜種油香るシンプルな味。日本の和菓子のルーツとも言われる米菓子で疫病よけとしてご利益を求めて買われたお菓子。あかだの方が硬いらしい。昔、疫病がこの地域で流行した時に疫病よけとして弘法大師が広めたとされている。	0120-418-928
2		■"総本家あかだ屋清七"の「くつわ」	-
3	名古屋市港区	■"桔梗園（ききょうえん）"の「年魚市潟（あゆちがた） 小倉」 年魚市（あゆち）とは愛知の語源で万葉集の歌にも詠まれている。	052-661-1448
4	名古屋市北区	■"あられの匠白木"の「吹き寄せ菓隣（桜花）」（昭和25年創業）ドライフルーツとおかきの詰め合わせ。	052-981-1818
5		■"あられの匠白木"の彩（いろどり）	-
6		■"あられの匠白木"の「アラレバル」≪ベペロンチーノ≫≪揚餅カマンベール≫（昭和25年創業）若い店員が開発。お酒に合うおかきになっている。	-
7	名古屋市西区	■名糖産業の「アルファベットチョコレート」 一袋に全てのアルファベットが入っているわけではない。母音が多めに入っている。（母音のパーセンテージは社外秘） 180g：標準35粒、320g：標準62粒	0120-855-337
8	江南市	■"大口屋"の「餡麩三喜羅（あんぶさんきら）」（1973年誕生）創業文政元年。愛知県内に大口店、一宮店もあるが本店は江南市	0120-009-781
9	常滑市	■"大蔵餅"の「餡餅」≪紅色:紅白羽二重餅 こしあん、黄色:山吹、黒:大蔵餅、草餅≫ 1951年創業の老舗和菓子店。 大蔵餅は北海道の小豆100%のこしあんで作るんだ看板商品。	0569-35-2676
10		■"大蔵餅"「トイレの最中（といれのさいちゅう）」 昨年住宅設備機器メーカー「LIXIL」とのコラボ商品で生まれた便器の形をした最中「トイレの最中」は、大ヒット！現在も話題！	-
11	一宮市	■"野田屋菓子舗"の「いちご大福」 発売から35年以上。2013年第26回全国菓子大博覧名誉総裁賞受賞ふると納税返礼品でも大人気。（創業1945年）	0586-73-7280
12	豊川市	■"喜楽"「稻荷巻せんべい『商売繁昌虎の巻』」豊川で長年つくられている稻荷巻せんべいはお稻荷さんの遣いである白狐が口にくわえた巻物をかたどったお菓子。 喜楽では商売繁盛虎の巻と名づけている。豊川稻荷の門前で稻荷まきせんべいを販売しているのは喜楽だけ。	0533-86-9044
13	岩倉市	■"御菓子処 かめや"「岩倉とうふ」明治時代に創業した老舗和菓子店。 "岩倉とうふ"は豆乳を使ったカステラ生地の中にゴマあんをはさんだ和菓子	0587-37-0351
14	犬山市	■"タケダ"の「ウエハース 麦ふぁ〜」 お菓子の城の工場で作られている。サクサクッと香ばしい食感と、あっさりとした甘さのクリームが、食べ出したらとまらない。50年以上続くロングラン商品。お菓子の城限定パッケージもある。	お菓子の城 0568-67-8181

15	名古屋市 西区	■丸義製菓「うさぎマンボ」マンボ菓子は2種類程あるが、一般的なのはうさぎマンボ。ドンキホーテや市内の駄菓子屋さんで販売している。	052-531-1690
16	美浜町	■"えびせんべいの里"「えびみりん揚げ」昔からあるロングセラー商品。	0569-82-0248
17		■"えびせんべいの里"「はませんえびうす焼き」	-
18	知立市	■"藤田屋"の「大あんまき（おおあんまき）」《あずき》 昭和28年に創業者の藤田誠さんがあんまき店を始めた。現在では常時7種類を取り揃えている。あずきは北海道十勝産最上級の小豆(つぶあん)を使用。	0566-81-1284
19		■"藤田屋"の「大あんまき（おおあんまき）」《クリーム&オレオ》 愛知大学、知立市役所と共同開発。藤田屋オリジナルの白あんと、オレオがコラボした。	-
20	大府市	■"みどりや"の「おおぶ餅」《3個入り》 1905年創業の御菓子店。大府の「府」と「麩」をかけて思いついた。みどりの部分はよもぎではなく、なんと"青海苔"を使用。大府市観光土産推奨品。	0562-46-5255
21	知多市	■"おかき屋辰心"「わざわざかち割れ」 1946年創業のおかき店。出来立てのおかき等が100種類ほど店頭に並ぶ地元の人気店。	0562-56-0280
22	名古屋市 西区	■"甘太郎"の「お好み焼（名古屋焼き）」《肉、卵入り》 60年以上前に創業。初めの方はみたらし団子を販売していた。40年位前にこのスタイルの名古屋焼きを販売し始めた。	052-541-4034
23	安城市	■"御菓子司 北城屋"の「おっばいまんじゅう べっぴんじゃん」《2カ入》 1949年創業の和菓子専門店。 ネタの要素もある、リアルおっばいまんじゅう。大型は実物大（だそう） 地元の人がよく、冷やして食べるとおいしいらしい	0566-73-0260
24	名古屋市 千種区	■"梅花堂"の「鬼まんじゅう」 はっきりとわかっているだけで、昭和4年以前創業。愛知ならではの郷土お菓子（覚王山駅前）	052-751-8025
25	春日井市	■"白玉園"「小野道風（おののとうふう）最中」 1917年創業の老舗和菓子屋さん。書聖小野道風の地にちなんで、最中の皮に筆のモチーフがあり甘さ控えめの粒餡。	0568-31-2227
26	名古屋市 中村区	■"おやつ饅頭"「おやつ饅頭（小倉）」 創業昭和19年（登録は23年〜）焼き印は【福助さん】。紙箱にも描かれている。現在の屋号は「福助屋」だが、紹介は元の店の名前の福助堂だった。多いときは一日200個製造。	052-471-8303
27	名古屋市 熱田区	■"きよめ餅総本家"の「きよめ餅」	052-681-6161
28	弥富市	■"大橋屋"「金魚最中」 大正時代創業の老舗和菓子店。金魚最中ができてから70年くらい。金魚もなかは、抹茶あん（こしあん）、小豆あん(つぶあん)の2種類。琉金(りゅうきん)をモチーフにしている。	0567-67-0834

29	名古屋市 西区	<p>■“カクダイ製菓”「クッピーラムネ」</p> <p>昭和25年からラムネ菓子をつくっている。昔は、キャラクターも何もかかれていない包装紙でラムネを包んで売っていた。2代目の社長が「キャラクターがいたほうが、お客様から親しまれやすい!」と言って、キャラクターをつくることになった。会社としては名前をクッピーちゃんとラムちゃんとしている。</p> <p>その他、情報はこちらhttp://www.kuppyramune.co.jp/secret.html クッピーちゃんとラムちゃんと呼ばれるキャラクター（絵本） http://www.kuppyramune.co.jp/book.html</p>	052-531-9281
30	刈谷市	<p>■“御菓子処 吉野屋製菓”の「黒岩かりんとう饅頭」</p> <p>創業100年以上の老舗和菓子店。揚げ饅頭なので外はかりんとうのようにカリッとしていて、中はフワッとしていて、こしあんがたっぷり入っている。</p>	0566-21-0861
31	稲沢市	<p>■“オリエンタル”の「ゲアバジュース」</p>	0587-36-1515
32	名古屋市西 区	<p>■“春日井製菓”の「グリーン豆」</p> <p>春日井の甘納豆は2009年に販売終了（販売中止の理由は不明）</p>	052-531-3700
33	名古屋市 中村区	<p>■“鎌倉ハム” 星S印の「Kウインナー」 横浜の戸塚宿に日本で初めてハム工場を設立。大正十二年の関東大震災では鎌倉ハムも大きな被害を受け東海に進出。現在、本社登録は中村区だが、本部と工場はあま市にある。KウインナーのKは鎌倉のKではなくケーシングのK。ケーシングとはウインナーを包む包装のことで、Kウインナーは日本で初めて細長いフィルムケーシングを採用した（という説が有力）星S印はハムやウインナーの加工肉会社の中のスター目指すという説が濃厚。</p>	052-442-1121
34	犬山市	<p>■“藤澤製菓”の「げんこつ飴」</p> <p>犬山城主が陣中食として家臣にふるまったとも伝わる。</p> <p>創業140年の“藤澤製菓”では今でも手作り。使用している原材料も変わっていない。</p>	0568-61-0336
35	名古屋市 中村区	<p>■スガキヤ「ラーメン」</p>	スガキヤ イオンタウン太閤店 052-414-4605
36		<p>■スガキヤ「ベリークリーム」</p>	-
37	名古屋市 中川区	<p>■三ツ矢製菓「ビスくん」</p>	052-361-3131
38	名古屋市 中区	<p>■“大須ういろ”「ひと口ういろ」</p>	大須ういろ 本店 052-201-2000
39	名古屋市 中区	<p>■“美濃忠”の「ごっさま」</p> <p>1854創業の美濃忠。“ごっさま”とは古い名古屋弁で奥様のこと。自家製こしあんを、もち米を使ったカステラ焼き皮で包み上げてあるもちもち食感のお菓子で、こしあん好きにはたまらない逸品。</p>	0120-62-7581
40	設楽町	<p>■「五平餅」</p> <p>“田峯（だみね）特産物直売所”にて購入できる。</p> <p>お米がおいしくて有名な設楽町では、昔から自宅でも五平餅をおやつとして食べていた。</p> <p>地域によって、醤油ベース、味噌ベースと味が違う。※流れる水系によって味が分かれている。</p> <p>“田峯特産物直売所”で販売している五平餅は昔ながらの甘味噌ダレ田峯城のすぐ前にあり、観光客に人気のお店。たくあんがついてくる。米は設楽町の米を使用（もち米ではない）</p>	田峯（だみね） 特産物直売所 0536-64-5516
41		<p>■「五平餅定食」</p>	-
42		<p>■「田舎おでん」</p>	-

43		<p>■「甘酒（シャーベット）」</p> <p>田峰観音で正月の3が日に販売される甘酒を直売所で販売しようと、地元の靴屋さんから仕入れた甘酒を使って、直売所で地元の麴屋さんから材料を仕入れ店でシャーベット状にして販売している。</p>	-
44	名古屋市 西区	<p>■“共親製菓”「さくらんぼ餅」が有名。</p>	052-521-5581
45	瀬戸市	<p>■“パティスリーEISENDO”の「品野ロール」</p> <p>和菓子屋の2代目が始めた洋菓子がヒット！人気土産に</p>	0561-65-3373
46	名古屋市 東区	<p>■“喫茶ポンポン”（1949年創業）の「シュークリーム」</p>	052-931-0442
47	南知多町 篠島	<p>■“高峰荘”の「しらすちりめんせんべい」</p> <p>日本一のしらすの漁獲量を誇るという篠島。100%島内の加工所で仕入れた新鮮なしらすをそのまま焼き上げたしらすちりめんせんべい。歯の弱いお年寄りや小さな子どもでも食べられる柔らかかおやつとして親しまれている。これよく食べさせられた人も多いのでは？篠島観光協会の売店にて多数取り扱い中。</p>	0569-67-2119
48	小牧市	<p>■“松永製菓”の「しるこサンド」（1966年誕生）≪110g≫</p> <p>戸田恵子さんの好物。 創業は1938年西区。キャラメル作りからスタート。2015年には新商品「生しるこサンド」も登場</p>	松永製菓直営店 パインツリーファクトリー-0568-71-0077
49		<p>■“松永製菓”の「生しるこサンド」（1966年誕生）≪12個入りアソート≫</p> <p>2015年には新商品「生しるこサンド」も登場。お中元などでも人気が高い。売り上げもしるこサンドの売り上げよりも多い。ドラマでも登場した。令和3年度小牧市観光協会推奨品選定会で最優秀賞を獲得。ふるさと納税の返礼品にもなっている。ちなみに抹茶は愛知県の西尾の抹茶を使用。</p>	-
50	名古屋市 北区	<p>■“つねかわ”の「スナックロール」</p> <p>うまい棒をタマゴで巻いたもの</p>	052-912-2572
51	名古屋市 北区	<p>■“つねかわ”の「たまカツ」</p> <p>ビックカツを卵で巻いたもの</p>	-
52	半田市	<p>■“総本家中屋”の「生せんべい」</p> <p>戸田恵子さんの好物。1枚ずつむいて食べる派と3枚一気に食べる派に分かれることも。3枚重ねを1枚にすることで間に空気が入り、うまみが増すそう。名古屋のういろう、京都の生八つ橋などのルーツはこの生せんべいらしいとのこと。</p> <p>稲荷みやげ用パッケージは豊川稲荷とおちょぼ稲荷のみに出荷。豊川稲荷へは以前まで年中出荷していたが、ここ10年は年末～3月上旬までの出荷となった。</p>	0569-21-1594
53	瀬戸市	<p>■“焼きそば 一笑”の「瀬戸焼きそば」</p> <p>宮前商店街の人気店で、惜しまれつつ閉店した福助の味を受け継ぐ。一笑の店主の曾祖父が福助の創業者。福助は昭和34年創業。一笑は今年で12年目、店舗が今の場所に移動してから6年目。</p> <p>麺は味付けせずに蒸すことで焼く前から茶色で、コシのある独特の食感が特徴。甘辛い醤油ベースのタレと具材によく絡みます。一度に12人前を作っている。</p>	080-6908-1400
54	名古屋市 天白区	<p>■“両口屋是清”（これきよ）の「千なり」（小豆粒あん）</p>	両口屋是清 八事店 052-834-6161
55	名古屋市 西区	<p>■“共親製菓”「ゼリー」</p>	052-521-5581
56	美浜町	<p>■“大砲巻総本舗 鮎文老舗”「大砲巻」</p> <p>150年以上の歴史の和菓子店。長さ30cmもある大砲巻は地元の名物</p>	0569-82-0802

57	名古屋市 熱田区	■"吉川屋"の「たこ焼き」	052-683-0044
58	名古屋市 瑞穂区	■"お菓子工房オランダ"の「たぬきケーキ」《ブレーン》《いちご》 70年続く老舗洋菓子店。たぬきケーキは昭和40年頃から販売。今で3代目。3代目は昭和の懐かしケーキ「たぬきケーキ」を推している。それぞれの味のたぬきには名前があって、ブレーンは「ぼん太」、いちご味は「いちごちゃん」、抹茶味は「西尾くん」	052-841-0983
59	稲沢市	■"岩本製菓"「タマゴポーロ」(1953年誕生) 誕生から70年以上子供から大人まで愛されているおやつ。最近は全て国産の原料を使用し保存料・着色料・膨張剤不使用の「国産卵黄かぼちゃポーロ」、「にぎれるスティックポーロ かぼちゃ」が人気。	0587・32-5138
60	名古屋市 西区	■"富久屋"の「たません」《ふうたま》	052-541-0763
61	名古屋市 名東区	■"D's CHEESE"の「チーズケーキ」《ビュア》昭和59年創業のチーズケーキ専門店。 オレゴン州でオーナーパティシエが出会ったチーズケーキ名人『グランマ・ギルス』の秘伝のレシピを元に作られている。 名東区はカフェも併設されていて、チーズケーキを使ったデザートメニューが並び、賑わう人気店。人気が高いのはビュア、ペイクド。ストロベリーとアールグレイは人気が高い。	0120-875-201
62	豊橋市	■"ヤマサちくわ"の「特製ちくわ」 地元の学校を中心に工場見学を行なっている。地元でも遠方の学校は交通手段や時間の都合等でなかなか本社まで来れないこともあり、遠方の生徒さんにもヤマサちくわの豊橋の地元産業についてもっと知ってもらいたいとの思いから「出張ちくわ教室」が始まった。ちくわ教室では社長自ら出向き、講義に加え、自分でちくわを焼き食べる体験もできる。 タンパク質（プロテイン）に特化した「プロテインちくわ+プラス」という商品が5月10日より販売中。	0532-53-2211
63		■「豆ちくわ」	-
64	名古屋市中 区	■"雀おどり 総本店"の「赤味噌とろろてん」 江戸期安政三年（1856年）の創業以来七代160年間続いた和菓子と甘味の店。酢醤油味も選べるらしいが、店員さんは味噌を激推し。味噌味は話題作りという気持ちでやってるのではなく、昔お爺さんが子供のころに食べた味を再現してみたもの。店内には池があり、鯉が泳いでいる。これはもともと店舗が2つに分かれていて中庭の池を残したものだそう。	052-241-1192
65	名古屋市 昭和区	■"名古屋牛乳"の「名古屋牛乳」 【ローヤルトップ】もお忘れなく。	052-851-4511
66	名古屋市 東区	■"敷島製パン"の「なごやん」(誕生から60年以上)今では生なごやんも発売	052-933-2111
67	あま市	■"とくら 総本店"「仁王もなか」 1963年創業の"和洋折衷"の和菓子店。看板商品の仁王もなかは甚目寺観音の門を守っている仁王像をモチーフにした最中で北海道産あずきを使用しやさしい甘さの餡がふんだんに入っている。	052-444-0186
68	東浦町	■"大黒屋製菓舗"の「練りきり」《大》 1804年創業の老舗和菓子店。ここ数年、変わった練り切りを作る店として話題に！見て可愛い！食べておいしい和菓子。もともと結婚の時に作るタイの練りきりで話題だったが、店主が飼った猫とタイをモチーフにして新商品を作ったところ大ヒット！	0562-83-2469
69		■"大黒屋製菓舗"の「練りきり」《小》	-
70	名古屋市 西区	■"佐藤製菓"「花串カステラ」	0258-66-2358

71	稲沢市	<p>■"松屋長春"「羽二重餅」(1972年誕生)昭和10年創業。 創業当時から国府宮神社(尾張大國霊神社)に茶席菓子や婚礼用菓子、季節の生菓子を納めている店。 "羽二重"とは、柔らかな肌触りの絹織物のことを指し、その柔らかさと上品さを表現した菓子</p>	0587-32-0253
72	岡崎市	<p>■"アンデイコ(栄屋乳業)"の氷菓「バニラもなか」</p>	0564-33-1111
73		「ワッフルアイス」	-
74		「クッピーラムネアイス」	-
75	蟹江町	<p>■"バリジャン"の「バリジャン」 1975年創業以来売り続けているロングランヒット商品。現在2代目。先代の社長の孝さんが、一宮市にあった「ボンポヌール」で工場長として働いていた時に考案したのがこの形のお菓子。</p>	蟹江店：0567-95-1105
76	豊橋市	<p>■"ボンとらや"の「ビレーネ」 創業70年の洋菓子店。ボンとらやは初代・佐藤寅蔵氏が昭和23年からリヤカーで野菜や菓子を販売、昭和26年に和菓子店とらやを開店したのがはじまり。昭和42年には一宮市の洋菓子店ボンポヌールで修業した2代目が、修業先で身につけた洋菓子の製法を独自にアレンジして「ビレーネ」を発売。その後、修業先の店名から「ボン」をいただいて、店名を「ボンとらや」に変更。「ビレーネ」は卵を贅沢に使い、絶妙な焼き加減でしっかりと仕上げたスポンジ生地と、4種類の生クリームをブレンドしたビレーネ特製クリームが決め手。柔らかいスポンジ生地は扱いが難しいため、四角く切るのも、生クリームを包むのもすべて手作業。定番のバニラ・チョコ・ダブル・ストロベリー以外にも抹茶や栗など季節限定商品も毎月発売。袋入りなので片手でも食べやすく、子どものおやつにもぴったり。手軽さがちょうど良いいつも食べたい洋菓子です。「ビレーネ」は2代目がボンポヌールで教わった「ファンシー」の製法を基にアレンジされた商品で1日に3000個を売り上げる人気商品。作業台に並ぶ姿がビレーネ山脈を思わせることから名付けられた。</p>	0532-31-6116
77	名古屋市 中川区	<p>■"不朽園の"「不朽最中」《小 個包装》 通称：菊最中。</p>	052-321-4671
78	豊山町	<p>■"御菓子司 秀清堂"「ふわ和」 1968年創業ユーモアな和洋菓子として評判の店 中にたっぷり含まれたまるやかで濃厚なクリームとの相性も抜群。</p>	0568-28-1553
79	豊橋市	<p>■"有楽製菓"の「ブラックサンダー」 9/6以降随時新パッケージに変更</p>	042-341-1811
80	北名古屋市	<p>■"桃の館"「プチ完熟白桃ゼリー」《8個入り》1296円 北名古屋市に本社がある桃の館さんの夏季限定白桃ゼリー。(9月中は販売予定。なくなり次第終了) 完熟白桃を粗ごししてできた濃厚な果汁を使ったゼリー。こども古本店・百貨店にて販売。</p>	桃の館：0568-22-3232 (こども古本店：0568-68-8662)
81	西尾市	<p>■"かとう製菓"「ポテトスナック」《カレー風味》《コンソメ風味》</p>	0563-55-9511
82	豊田市	<p>■"ふるさと本舗"「松平まんじゅう」 創業は昭和26年。豊田市民ならだれでも知っている黒蜜を使ったやわらかな皮と餡を使用した素朴な味が特徴。徳川家のルーツといわれている松平氏の発祥の地「松平郷」で古くから愛される名物。</p>	0120-030171
83	名古屋市 南区	<p>■"一朶(いちだ)の一番人気「豆餅」 2015年にオープンした和菓子の気鋭店。独特のやわらか食感のフルーツ餅が大人気。その他にも伝統菓子である「おこし」をキャラメルでコーティングするなど、旧と新を組み合わせたものを生みだしている。</p>	052-618-8555
84	西尾市	<p>■"亀屋米津"の「三河巻」《こしあん》 三河木綿発祥の地にちなんだネーミング。皮は1枚1枚手焼きで焼かれていて、その後三角に包んでいる。形がかわいく土産にもぴったりで何個でも食べられると話題。</p>	0563-57-4547

85	名古屋市 守山区	■“大島食品工業”「ミルメーク」 名古屋市では数回、ミルメーク導入の試行はしたが、導入はしていない。昭和40年代初め、牛乳をよりおいしく飲んでもらうための粉末のコーヒー牛乳の素を大島食品工業が開発。 ビタミンなど、子供たちに不足している栄養素を年々追加。現在では紙パックの牛乳のストローから液体を注入できるチューブタイプもある。	052-795-0091
86	名古屋市 西区	■“平野製菓”「ミレービスケット」	052-551-6721
87	豊田市	■“げたげん”「もみじの衣あげ」 香風溪で集めたもみじの葉を塩漬けにして衣で揚げた町民定番のおやつ。スーパー「カラフルライフ パレット」で販売 ※現在は香風溪以外のもみじの葉も使っている。	0565-62-0258
88	名古屋市 緑区	■“ <small>いちじゅうちんかいどう</small> 一十珍海堂”の「 <small>もんじろう</small> 紋次郎いか」	052-892-1111
89	岡崎市	■“安部製菓”の「味噌キャラメル」	0120-234-232
90	岡崎市	■“備前屋”の「手風琴のしらべ」（1982年誕生） 1782年創業。今ではこのお菓子が一番人気。地元の人の好きな食べ方はトースターで焦がさないように炙って温かく食べるのだそう	0120-234-232
91	岡崎市	■平太郎「チーズたいやき」	0564-22-8726
92	岡崎市	■和泉屋 「関東煮」おでん	0564-23-3941
93	岡崎市	■かき氷街道① ”いづみ”の「オレンジかき氷」 【モンブランかき氷】も	090-8334-1601
94	岡崎市	■かき氷街道② ”かしやま”の「白金喜氷」	0564-82-3130
95	岡崎市	■かき氷街道③ ”ブルーベリー農園&カフェ ベルウッド”の「ブルーベリーかき氷」	080-6911-6152
96	江南市	■“五王製菓”の「みたらしだんご」	五王製菓 尾頭橋店 052-363-1825
97	豊田市	■“神谷醸造食品”「ヨーグル」 当たり付き商品とあたりなし商品がある。黒い目張りがある方が当たり付き	0565-51-1311
98	愛西市	■“清水食品”「れんこんチップス」 立田ふれあいの里にて購入可能	0567-28-5923
99		■「わらび餅」	
100	名古屋市天 白区	■“両口屋是清”の「をちこち」1959年（昭和34）販売開始。丹波地方の大納言小豆と北海道産の小豆をふんだんに詰め込んだ棗菓子。館村雨（そばろ部分）の柔らかさと小豆の風味を楽しむことが出来る。「をちこち」とはあちら、こちらの遠近を表す意の古語。庭から見た遠くに近くにと続く山々を愛でて、その美しい姿をお菓子に意匠したもの。	両口屋是清 八事店 052-834-6161