



コピーライター
近藤 マリコ

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。



一目置かれる名古屋の手土産セレクション



企業訪問をする際に、気の利いた手土産を持っていけたら、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。シーンに応じて使えるさまざまな名古屋の手土産を紹介します。

vol.7 | 尾張菓子 きた川

金融関係や財務など、お金にまつわるビジネスの方へ。

このほかにも…



くれない 350円(税込)

伊勢芋を使った練り薯蕷きんとん。中にはつぶ餡が包まれており、口どけの良さと、しっとりした味わい、そして食べた後味がさっぱりしているのが特徴の上生菓子。「桜色」と「柳の芽の色」で、いかにも春らしい佇まい。



花すみれ 280円(税込)

どこをどう触っていいのか?と思うほどのやわらかな羽二重餅で、黒砂糖を使った大島餡が包まれている。表面にはすみれの焼印が押され、春のやわらかな光と可憐な花を思わせる上生菓子に仕上がっている。

尾張菓子 きた川

北区大杉3-14-7
052-911-3710
営業時間: 9:00~17:00
(日・祝は15:00まで)
定休日: 火曜日



へそくり餅
バラ: 190円(税込)
6個入: 1,290円(税込、化粧箱代込)
※このほか、8個入、10個入、15個入、20個入がある。

へそくり餅、という名前を聞くと、いったいどんなお菓子なのだろう?と想像してみるのが、この可愛らしいまん丸の佇まいを見ると、これは小さな子供がお小遣いを貯めてお菓子を楽しみに買う姿なのではないかと思わせてくれます。実は取材にお邪魔した日のこと、小学校高学年と思われる女の子が2人、お店に入ってきて、悩んだ挙句に上生菓子を1個だけ買って帰って行きました。スナック菓子なら数袋は買えるところ、美味しい和菓子のためにお小遣いの中から数百円を握りしめて来たのでしょうか。尾張菓子きた川が地元の人々に愛されているということがよく分かる、微笑ましい風景でした。

へそくり餅は、きた川の代名詞とも言えるお菓子で、蜜漬した金柑を羽二重餅で包んだもの。金柑を小判に見立て、絹の羽二重で包み隠す様子から、へそくり餅と名付けられました。メレンゲがたっぷり入ったフワフワの羽二重餅の表面が寒天でコーティングされ、やわらかく喉越しが良く、食感と上品な甘みが忘れられません。金融関係の企業や、財務・総務の部署など、お金にまつわるビジネスの方々へのお土産に、名前の由来とともにお持ちになっただけが、はいががでしょうか。