

一目置かれる名古屋の手土産セレクション

NAGOYA souvenir selection

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。



コピーライター
近藤 マリコ

はじめて訪問する企業やご挨拶に伺う先に、
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。
季節はもちろん、訪問先の人数や職種によって、
選ぶ手土産は変わってくるはず。
ここでは、シーンに応じて使える
様々な名古屋の手土産をご紹介します。

vol.28

いちだ
一朶
Ichida

日本酒やブランデーとも合わせてみたい和菓子



木の実おこし 1個270円(税込) 5個入り箱1,620円(税込)
あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト“なごや菓八菓”選定商品

毎日作ることでできる分だけを丁寧に作り、その日のうちに
食べられる分だけをお買い上げいただく。そんなお菓子作り
の原点に立ち返って、和菓子店「一朶」がオープンしたのは
2015年。一朶とは、一本の木の枝のことを指し、木の枝に果物
などを指して乾燥させたものがお菓子のルーツと言われている
ことから、その名をつけたという。

名商が主催した「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」で“なごや菓八菓”に選定された「木の実おこし」は、まさに
お菓子のルーツをそのまま商品として開発したものである。
ピーナッツと、米で作る伝統菓子の“おこし”を組み合わせ、キャラメルでコーティングしたものだ。ピーナッツの香ばしさと、
おこしのサクサク感が印象的で、幅広い年代層から評価が高いのだそう。

ピーナッツ・おこし・キャラメルという構成要素から考えると、日本茶はもちろん、コーヒーや紅茶との相性もよく、さらに
ブランデーや日本酒、ワインなどのお酒とも美味しく調和する。
お菓子にお酒を合わせるという“粋”なことがお好きな方に、お
酒とセットにして贈れば、喜ばれることは間違いなさだろう。

other item

このほかにも…
お土産情報



1袋795円(税込)

④ かりんとう

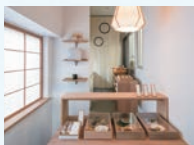
黒ごま・白ごま・黒糖・糖衣など、
いろいろなかりんとうがミックスさ
れている人気商品。布製の袋が10
種類から選べるところも人気の秘
訣。かわいい模様の袋は小物入れ
などに使用できる。



1個238円(税込)

④ 豆餅

餅米を使って丁寧に練り滑らかに
なったお餅で粒あんを包んでいる。
生地にはアクセントで赤えんどう豆
を入れており、食感、味わいともに
独特の存在感となっている。開店当
初からの定番商品。



一朶は、縫製工場の一部に、工房と売り場を設けて作られた
店舗で、場所もすこしわかりにくく、店舗も決して広いとは言え
ない。それでも毎日行列の絶えないお店として、人気を博して
いるのは、その日の分だけの限定数で丁寧に手作りしている
から。午後になると売り切れる商品もあるので、早めの時間帯
での来訪をおすすめしたい。



南区豊田1-28-5 052-618-8555
営業時間 / 10:00 ~ 売り切れ次第閉店
定休日 / 不定休
<http://ichi-da.com>

