harima information

和菓子

1. 愛宕山

稲美町にある「愛宕山」をイメージし、皮にくるみを入れて焼いた風味あるお菓子です。

◆福助堂
TEL：079-492-2074
住所：加古郡稲美町加古 1909-1

2. 万葉のおもひくさ

抹茶カステラの中に、粒あんを入れた菓子で和風の奥ゆかしい風味です。

◆松葉堂
TEL：079-495-0031
住所：加古郡稲美町野谷 192-7

3. 早瀬の鮎

加古川の清流を泳ぐ鮎をイメージした人気の銘菓です。小豆などの原材料はすべて一級品を使用し、やわらかい餅とともに上品な甘みが織りなす味わいが絶品です。

◆いづみ屋
TEL：079-421-2105
住所：加古川市加古川町大野 553-4

4. くずもち

食感の良さと弾力感、輝くような色合いとなめらかさ、しつこくない甘さとみずみずしさが飽きのこない味です。冷蔵庫でよく冷やして食べると最高の風味です。

◆翁屋
TEL：079-422-4537
住所：加古川市野口町古大内 9-4

5. 鬼追い饅頭

名刹「鶴林寺」の新春行事鬼追いの儀式にちなんで名づけられた銘菓で、しっとりとしたうす皮でこしあんを包んだ素朴な味わいが好評です。防腐剤などを一切使用せず直営の和菓子店「松風堂」のみで販売するというこだわりの和菓子です。

◆松風堂
TEL：079-420-0201
住所：加古川市野口町長砂 857-2

6. 鹿児のもち

大正11年創業の老舗の銘菓であり、加古川が古来“鹿児”と称されていたことに由来して名づけられた、播州米の粋を集めて精製された白く透き通った羽二重餅です。しっとりとして柔らかく、甘さは控えめであっさりとした上品な風味です。

◆春光堂
TEL：079-423-1123
住所：加古川市加古川町寺家町 11-2

7. いな穂の里

数々の賞を受賞した「いな穂の里」は、香ばしく独特の風味を持った皮がコクのあるおいしい白餡を包み込み、上品な味に仕上がっています。幅広い年齢層のファンを持つ和菓子です。

◆喜倉堂
TEL：079-424-2408
住所：加古川市平岡町新在家 1-253-1

8. 福重柿

見た目は、ちょっとぽっちゃりした干し柿。中身は、舌触りの良い白餡と干し柿の風味を最大限に活かした非常に上品な逸品です。健康にもいいと評判です。

◆扇寿庵
TEL：078-942-1114
住所：加古川市平岡町土山 1162-1

9. 丹波路

柔らかな薄皮餅がすっと餡に溶け、歯ごたえのある栗の甘さがそれに重なる。紫陽花やビワなど季節物の和菓子が彩りを添えます。

◆坂本久月堂
TEL：079-432-9137
住所：加古川市東神吉町出河原 613-1

10. いなみ野

古来“いなみ野”が旅人の心を癒したことから命名されました。ゆず餡が甘酸っぱく、小豆とお餅の甘さがよく合う、爽やかな和菓子です。

◆亀屋菓子舗
TEL：079-422-2587
住所：加古川市加古川町寺家町 329-1

11. 八十の岩

口の中でとろけるような生地のお餅でこし餡を包み、薄いウェハースのような最中種で挟んだ上品な味。外はパリッ。中はもちもち。どこか昔懐かしさを感じる和菓子です。

◆秀月堂
TEL：079-428-0036
住所：加古川市平荘町里 202

12. たいやき

「美味しく、安全で安心して食べていただける鯛焼を目指して」というお店の通り、原材料にこだわっています。皮が薄く、あんがしっかり詰まった鯛焼は、暖かいときはふんわりとした皮がおいしく、冷めても中の餡が甘みを増し美味しくいただけます。

◆鯛焼工房やきやきや
TEL：079-427-5176
住所：加古川市加古川町篠原町 59

13. 寿命餅

一つ食べると100年寿命が延びると言われた江戸時代の加古川宿の名物菓子を復活させた小豆入りの羽二重餅です。羽二重が柔らかく、それでいて粘りもあり、餡の入っていない豆大福が串に刺さっているような風味です。

◆福中菓子舗
TEL：079-422-2470
住所：加古川市加古川町本町 287-1

14. 武蔵生誕の地、野路菊の里

「武蔵生誕の地」は、二刀流にちなみ、表面に大小の刀の焼印を押したお菓子「野路菊の里」は、包みをあけたらかわいらしい兵庫県花「のじぎく」が！

◆株式会社柴田最正堂
TEL：079-442-1737
住所：高砂市高砂町南本町 907-2

15. 曽根の松

曽根天満宮の名松「曽根の松」を型どった最中です。

◆安田大納言
TEL：079-447-0228
住所：高砂市曽根町 1776-1

16. 播磨にて

名月播磨の月をお菓子で表現。生姜風味の柔らか生地が特徴です。

◆伝承献菓　六萬石
TEL：079-432-6360
住所：高砂市米田町米田 237-1

17. もちみかさ

創業が元禄年間という老舗。外側の生地にお餅が練りこまれた、もちもちの食感が新鮮なお菓子です。

◆株式会社伊勢屋本店
TEL：079-288-5155
住所：姫路市西二階町 84

18. 書写千年杉

播磨屈指の古刹円教寺境内の千年杉にみたてたお菓子です。播州書写山縁起風の包装が播磨の歴史を感じさせます。

◆株式会社杵屋
TEL：079-224-8760
住所：姫路市二階町 95

19. 萬歳焼

明治 28 年の創業から日本人の心に響く餅づくりを心がけているお店です。餅づくり一筋なので、おはぎ、大福、柏餅どれも逸品です。

◆萬歳餅
TEL：079-223-4269
住所：姫路市忍町 165

20. 三左衛門

400 年前に姫路城大天守閣を完成させた池田公の家紋「揚羽の蝶」を象ったお菓子です。

◆株式会社高砂屋／三左衛門本店
TEL：079-292-2311
住所：姫路市米田町 15-1

21. はりま

卵をたっぷり使った黄身餡をバター風味の生地で包んだとってもかわいらしいお菓子です。

◆株式会社白鷺陣屋
TEL：079-222-1883
住所：姫路市若菜町2-18

22. 清十郎もなか

お夏清十郎の物語を題材に清十郎が使った菅笠を型取った最中です。頂きながら、ひとときニ人の純愛を偲んでみませんか。

◆有限会社松屋 / 清十郎もなか本舗本店
TEL：079-222-1526
住所：姫路市大野町 16

23. カフェオレ大福

薄皮の求肥（ぎゅうひ）と漉し餡にコーヒーがブレンドされ、中には生クリームが解凍しかけた大福の中でオーレされて絶妙の風味です。

◆御菓子司烝びす屋
TEL：079-292-5148
住所：姫路市元町 75-1

24. たわら最中、みかさ

どちらもあんこがたっぷりでしあわせを感じます。この分厚いみかさは驚くほど皮がやわらかく、あんこもはみ出すくらいです。

◆村井製菓株式会社
TEL：079-293-8421
住所：姫路市小利木町1

25. 香寺文楽焼

江戸中期から盛んであった香寺町の文楽。当時の生活文化の一端を和菓子に託したお菓子です。バターと粒餡のハーモーニーが絶妙です。

◆香秋庵
TEL：079-232-7780
住所：姫路市香寺町中仁野 302-1

26. かりんとう

最初は砂糖の甘み、次に生地のうまみ、最後に素朴な昔懐かしい感覚。これは歴史のあるカタこね製法だからできるんだそうです。

◆常盤堂製菓株式会社
TEL：079-232-0682
住所：姫路市船津町 1788

27. わらびもち

本わらびもちで、中にあんこが入っています。とろけるような食感がたまりません。

◆こよし
TEL：079-222-0982
住所：姫路市八代 441

28. 御座候

甘さと香ばしさの中に歴史と文化を感じる逸品です。本社では工場見学も実施されています。

◆株式会社御座候
TEL：079-282-2311
住所：姫路市阿保 611-1

29. 杵つき大福餅

創業明治２５年より味づくり、技づくりに日々専念され、昔ながらのなつかしい味と新しい味、どちらも楽しめるお店です。

◆有限会社播磨わたなべ
TEL：079-245-2762
住所：姫路市北原 551-8

30. 四喜満堂

四つの喜びにあふれた香ばしい餅入りの名物最中。お餅入りが楽しい最中です。

◆株式会社宝橘
TEL：079-246-0577
住所：姫路市白浜町甲 792

harima information

地域の文化

A. 柿本神社

主なご神徳は、学問・安産・火災除で他にも初詣や赤ちゃんの誕生を祝う初宮詣、七五三詣などがあります。

◆◇◆ 明石市 ◆◇◆

B. 加古大池

兵庫県で一番大きなため池で、満水面積が 49ha あり、甲子園球場の約 12 倍の大きさです。

◆◇◆ 稲美町 ◆◇◆

C. 緑道であいの道

であいの道は、JR 土山駅と播磨大中古代の村（大中遺跡公園）をつなぐ延長約 1km の緑道で、別府鉄道の軌道跡地を利用し整備したものです。

また、今年の 10 月には、大中遺跡公園内に県立考古博物館がオープンします。

◆◇◆ 播磨町 ◆◇◆

D. 古宮の獅子舞

播磨町に現存する唯一の獅子舞で、２人立ちのものです。伊勢大神楽として榎木大明神に法楽されたのが始まりです。

◆◇◆ 播磨町 ◆◇◆

E. 尾上神社

祭神は、海の神様、住吉大明神です。境内には謡曲「高砂」に謡われた相生霊松「尾上の松」があり、現在の松は 5 代目、樹齢約 100 年です。重要文化財の「尾上の鐘」は代表的な朝鮮鐘として有名であり、『その昔、海賊に盗まれたが、鐘をつくたび「おのえへ、いの～」と聞こえたため、尾上神社に戻された』という伝説があります。

◆◇◆ 加古川市 ◆◇◆

F. 加古川

加古川は、幹川流路延長 96km、流域面積 1730km²、朝来市と丹波市の境にある粟鹿山（標高 962m）を源とし、多くの支流を合流して播磨灘に注ぐ一級河川です。昔は年貢米や木材、塩などを輸送する舟運の物資集積場として栄えたことから、流域には歴史を感じさせる場所が数多く残っています。

◆◇◆ 加古川市 ◆◇◆

G. 高砂神社

縁結・和合・長寿の象徴の相生の松があり、尉と姥（じょうとうば）は松の精霊です。「高砂や～この浦船に帆をあげて・・・」謡曲「高砂」ゆかりの地です。

◆◇◆ 高砂市 ◆◇◆

H. 西光寺

五輪書の地水火風空になぞった五輪の庭や、武蔵・伊織の像、「文武両道」があります。

◆◇◆ 高砂市 ◆◇◆

I. 灘のけんかまつり

姫路市白浜町の松原八幡神社で行われる秋祭です。３基の神輿をぶつけ合う神事によって、戦前から播磨を代表する祭りとして知られていました。激しく屋台が練り競う勇壮な屋台練りが人気で、全国の数ある「けんか祭り」のなかでも最大級の祭りです。

◆◇◆ 姫路市 ◆◇◆

31. なまドラ

ふんわり焼き上げた皮に粒あんと甘さ控えめの生クリームをサンド。冷やすと一層GOOD！

◆若桜
TEL：079-239-8675
住所：姫路市飾磨区矢倉町 1-83-1

32. 道楽焼

ひつ粒ずつ手でよった備中大納言をあっさり炊き上げ、皮も手焼きの手作りです。

◆臼井福寿堂
TEL：079-236-0651
住所：姫路市広畑区高浜町 3-65

33. ひろはた

餡は大納言小豆、刻んだクルミ、レーズンがはいった重厚ですっきりとした甘さの焼き菓子です。

◆株式会社福寿堂
TEL：079-236-0302
住所：姫路市広畑区本町６-696

34. たけのこ最中

竹の子と粒餡が絶妙な、姫路・太市の筍を使った手作り最中です。あんこと筍とっても合います。

◆御菓子司江戸屋
TEL：079-292-6588
住所：姫路市田寺３-10-41

35. 春みかさ

桜餡にもちもちの皮、桜の花のワンポイントがかわいい！上品で優雅な三笠です。

◆橘屋
TEL：079-292-7668
住所：姫路市東今宿３-5-23

36. 捨女さん

“雪の朝　二の字　二の字の　下駄の跡”田捨女さんを偲び創られたお菓子です。

◆御菓子司浪花堂
TEL：079-272-0753
住所：姫路市網干区興浜 42

37. 家紋

白あんに小豆あん、真中には大きな栗が一粒！とても上品でまろやかなお菓子です。お茶席にぴったりです。

◆小川堂安芸国
TEL：079-272-4852
住所：姫路市勝原区朝日谷 575

38. 子もちたこ最中

粒、白、抹茶餡それぞれに求肥を入れた立体型のユニークな蛸の型の最中です。

◆有限会社明植堂
TEL：078-912-3600
住所：明石市桜町 11-17

39. めで鯛もなか

薄桃色の可愛らしい鯛の姿で北海道産の雅小豆を使い甘さを控えた漉し餡の風味が絶品です。

◆株式会社藤江屋分大
TEL：078-911-3635
住所：明石市本町１-12-17

40. あかしたこせん

タコを生地に練りこんで焼き、しょうゆダレに隠れた唐辛子がピリッときいた甘辛いおせんべいです。

◆有限会社永楽堂本舗
TEL：078- 922-1335
住所：明石市西明石南町 2-12-19

41. 子午せん

子午線にちなんだ煎餅で、バターと卵をたくさん使ったサクッとした歯ざわりの銘菓です。

◆有限会社人丸
TEL：078-912-2020
住所：明石市本町１-６－1