

大手まんぢゅう

——大手饅頭伊部屋——

The high-end product in Japan
where flavor remains for long time even after it is stored.

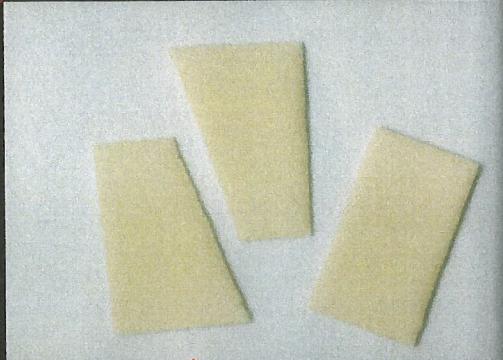
株式会社大手饅頭伊部屋は1837年(天保8年)に創業し、初代伊部屋永吉が、岡山城の城下町であった現在の京橋町に「伊部屋」として店舗を構えたとされる。岡山城大手門付近に店舗があったため、岡山藩主が主力商品の饅頭に「大手まんぢゅう」と名付け、その後も池田氏代々の藩主が愛好した。また当時の備前藩主池田侯から特に寵愛を受け、御茶会の席には必ず伊部(備前)焼の茶器とともに大手まんぢゅうが出されたという。その後、その親しみやすい名前と風味豊かな味わいは、当時の人たちに備前名物として好評を博し、屋号の前に「大手饅頭」を付けるようになった。

薄氷

——薄氷本舗 五郎丸屋——

The high-end product in Japan
where flavor remains for long time even after it is stored.

「薄氷本舗 五郎丸屋」看板の銘菓「薄氷」は、1752年(宝暦2年)に5代目五郎丸屋八左衛門によって誕生した。五郎丸屋は、江戸時代、加賀金沢と越中高岡を結ぶ交通の要だった石動(いするぎ)にあり、この場所は今石動城の城下町として、また藩政時代には前田藩の下、難所・利根川羅峰を控える宿場町として賑わっていた。風景をシンプルに模したかたち、繊細な味わいの「薄氷」は多くの人に喜ばれ、禁裏や加賀藩主前田公により幕府に献上された。明治以降は宮内省御用達として、茶道界からも嘉賞を受賞した。また観光庁主催の「世界にも通用する究極のお土産」(2013年)や、経産省主催の「The Wonder 500」に選定されており、2017年の三重で開催された全国菓子大博覧会では「名譽総裁賞」を受賞している。



銘菓詰合

——両口屋是清——

The high-end product in Japan
where flavor remains for long time even after it is stored.

「両口屋是清」は1634年(寛永11年)に初代の猿屋二郎右衛門が名古屋・上本町に創業し、1671年(寛文11年)に創業以来の目標であった尾張藩御用を務めるようになる。そして1686年(貞享3年)に第二代尾張藩主・徳川光友により直筆の「御菓子所 両口屋是清」の表看板を賜る(このときの文字は現在でも口ゴとして使用している)。以来、尾張藩の信頼厚く、また他藩からの人気も高く引き合いになった。

順調だった両口屋は清だが戦時中の名古屋市街地を爆撃により店舗・蔵などが全焼する。戻後、御幸本町焼跡に工場建設し再建し、1950年(昭和25年)に愛知国体開催の際に昭和天皇・皇后両陛下に献上した「旅まくら」が大変喜ばれた。



大名家の 御用達・ゆかりエビソード

300年以上の歴史があり、

現在でも人気がある

大名家の御用達を賜った業者。

時代が変わっても

確固たる信頼が寄せられている、

それらの人気店を

ピックアップして紹介!



玉椿

——伊勢屋本店——

The high-end product in Japan
where flavor remains for long time even after it is stored.

元禄間に創業し、現在まで300年を超える歴史のある「伊勢屋本店」姫路藩の酒井家御用菓子司となつたのは、天保3年(1832年)に、江戸幕府の第11代将軍・徳川家斉の娘・昌代姫・姫路藩・酒井忠学との婚礼の際、姫路藩の筆頭家老・河合寸翁公に江戸風上生菓子・数種類を献上したのがきっかけ。河合寸翁公はそのなかの、粉状のもち米を粉に水や砂糖を足しながら練り上げて作る求肥(ぎゅうひ)菓子を大変気に入り、「玉椿」と命名した。

また明治維新以後に「玉椿」を一般に販売してから「姫路を代表する和菓子」として親しまれていた。そして戦時の物資が少ない時代でも農林

省より「名物菓子」として指定を受け、優先的に菓子原料・資材の供給を受けていたが、昭和20年の焼夷弾による姫路全市の空襲で会社社屋を全焼してしまう。だが終戦後の昭和22年、昭和天皇陛下が関西行幸の際に「玉椿」を献上したのをきっかけに伊勢谷本店は戦後の再建を果たし、昭和24年には農林省の地方保存菓子として「玉椿」が兵庫県下最初の指名を受けたのをはじめ、業界の最高位である名譽綏徳賞(昭和36年)や菊花龍門賞(昭和52年)、無監査賞(昭和61年)など、「玉椿」はさまざまな賞を受賞した。