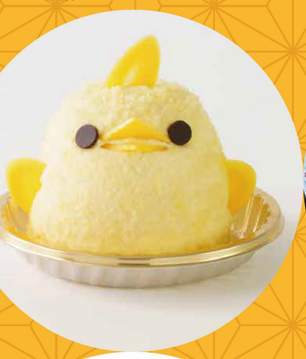
あいち お土産絵巻

AICHI IEYASU
Sengoku picture scroll
あいち家康 戦国絵巻

どうするお土産。
あれもこれも
まようなり。

徳川家康三方ヶ原戦役画像（部分）
徳川美術館所蔵
©徳川美術館イメージアーカイブ/
DNPartcom



AICHI-NAGOYA
"Heart" of JAPAN
~Technology & Tradition

AICHI IEYASU
Sengoku picture scroll
あいち家康 戦国絵巻

あいち お土産絵巻

2023年1月発行

発　行　愛知県観光コンベンション局観光振興課
　　愛知県大河ドラマ「どうする家康」観光推進協議会

愛知県

江戸時代に広まり、今につながるお土産文化

お土産は、自分で買ってもいただいてもうれしいもの。もちろん、誰かにあげて喜んでいただければもっと楽しさもひろがります。江戸時代に全国的に広まったといわれるお土産文化。心を込めた一品から生まれた交流は、やがて文化となり、今も大切に伝えられています。ここは徳川家康公ゆかりの地、あいち。家康公が残した名所や史跡を巡る皆様に、伝統的なあいちの自慢、新鮮なあいちの魅力を、もっともっとお伝えしたい。そんな思いからこの冊子が誕生しました。

戦国時代、江戸時代のあいちが今も息づく

江戸時代。今の愛知県は、西は尾張国、東は三河国に分かれ、西の尾張藩では家康公の九男徳川義直（1600～1650年）が初代藩主として名古屋城を居城とし、尾張徳川家の基礎を築きました。東の三河国には家康公の重臣、本多康重（1554～1611年）が家康公生誕の岡崎城で藩を治めていました。さらに岡崎藩以外にも、今につながる地名を冠した多くの藩があり、今もゆかりの名所や史跡が残り、戦国時代から江戸時代、現代へと続く歴史と文化を感じることができます。

庶民文化を盛り上げた祭り、参詣、そしてお土産

日本のお土産文化発祥は江戸時代の庶民の旅からといわれています。とはいっても自由な旅は許されない時代に、庶民はどうやって旅行に出かけることができたのでしょうか。そこには抜け道があったのです。病気や怪我を治す目的で行く伊勢参詣や湯治を名目に申し出ることで、「通行手形」がもらえたのです。こうして旅に出ることができる代表者のために、仲間はお金を出し合い旅費にあて、代表者は皆のためにお土産を持ち帰るようになりました。

ここあいちでは県内各地で催される祭礼が庶民文化を盛り上げました。徳川義直は、父・家康公の霊を弔うために名古屋城内に東照宮を創建。そして家康公三回忌に当たり祭礼が始まりました。舞楽の奉納の後、山車を連ねた壮大な行列が城下を練り歩き、多くの庶民の心を踊らせる大賑わいの祭礼は、今も県内各地で催される山車祭りのルーツとなりました。大きな祭礼に人が集い、お土産店も賑わったことでしょう。

『尾張名所図会（ずえ）』に描かれた東照宮祭。徳川家康公の三回忌の元和4(1618)年に祭礼が始まり、やがて壮大な行列が完成。山車祭りのルーツとなりました。
この図は『尾張名所図会』に一部加工を加え独自に着色したものです。

武将、大名が愛した、あいちの味

戦国時代から江戸時代にかけて発展したあいちの食文化。
そこには武将や大名の影響が色濃く残されています。
とくに尾張徳川家との結びつきが深い和菓子と、
戦国時代から武将たちに愛された八丁味噌（はっちょうみそ）は、
いずれも歴史と伝統に育まれた技と味わいが際立っています。

尾張徳川家に愛された和菓子

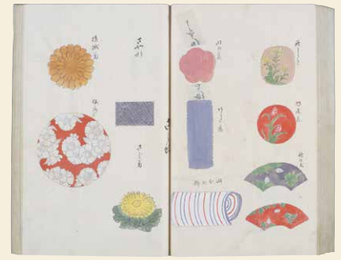
尾張徳川家においては、
茶の湯を重んじる
伝統とともに和菓子への
思いも受け継がれ、
その伝統が尾張名古屋の
和菓子文化を
育んできました。

見て楽しむ江戸時代の菓子文化

江戸時代、季節ごとの花鳥風月の美しさをかたどった上菓子は、茶の湯に欠かせない高級なものでした。尾張徳川家では、初代藩主の徳川義直（よしなお）が著名な茶人を召し抱えるなど、代々の藩主は茶の湯を愛し、その伝統を受け継いでいきました。

尾張徳川家の旧蔵書を所蔵する名古屋市蓬左文庫（ほうさぶんこ）には、茶の湯とともに発展した菓子文化の豊かさを示す『御蒸菓子御見本（おんむしがしおんみほん）』『御干菓子御見本（おんひがしおんみほん）』など、美しく描かれた見本帳が何冊も残されており、当時の大名家の菓子への思いを今も感じ取ることができます。

名古屋市蓬左文庫 ☎052-935-2173



『御干菓子御見本』（名古屋市蓬左文庫所蔵）

『御蒸菓子御見本』（名古屋市蓬左文庫所蔵）

浮世絵風に描かれた店構え（両口屋是清提供）

「通筥」。寛文11（1671）年から御用を務めているため、それ以降のものと考えられます。（両口屋是清所蔵）

大名の御菓子所「両口屋是清」

和菓子の老舗、両口屋是清は、寛永11（1634）年、大坂の菓子司・猿屋三郎右衛門が尾張藩用菓子製造のため召され、那古野本町に開業したのが始まりと記録に残されています。貞享3（1686）年には第二代尾張藩主・徳川光友公から直筆表看板「御菓子所 両口屋是清」をいただきました。両口屋是清には御菓子御用の証として、今も葵の御紋入り「通筥」（かよいはこ＝お重）が大切に残されています。

江戸時代に尾張徳川家に献上され、茶文化とともに育まれた上生菓子の繊細な味は今に引き継がれ、その伝統は、お土産品としても人気の、焼菓子や棹菓子、干菓子などのさまざまな和菓子に生きています。

株式会社 両口屋是清
☎0120-052-062（フリーダイヤル）

上生菓子 柚子餅

上生菓子 唐錦

上生菓子 荒磯

上生菓子 春の彩り

茶人に愛された伝統の味「美濃忠（みのちゅう）」

歴史を誇る美濃忠は、初代尾張藩主・徳川義直公が名古屋城入府の際、駿河の国より同道した尾張藩御用の菓子屋を勤めた桔梗屋（ききょうや）の流れをくみます。創業は、桔梗屋に長年奉公をしてきた伊藤忠兵衛が、安政元年（1854年）にのれん分けされ、名古屋城下和泉町（現 名古屋市中区丸の内）に開業したことにさかのぼります。

永い歴史に培われた伝統の味と技を守りつつ、明治時代は名実ともに美濃忠の技と味を世に広めた時代となり、昭和の時代には三代目忠兵衛が茶人とのつながりを深めるなど、日々革新を続けながら、大名家が愛した味を今に伝えています。

美濃忠本店
☎052-231-3904

通年羊羹

ひとひら

東山

三河で生まれ、全国に知られ、今、世界に広がる味噌の味

徳川家康公も好んだ豆みそがルーツともいえる「八丁味噌（はっちょうみそ）」は、大豆と塩のみを原料に、二夏二冬、二年以上、人の手を入れず熟成させ、大豆の旨味を凝縮した濃厚なコクと少しの酸味、渋味、苦味のある独特の風味が特徴です。

八丁味噌は、熟練の職人の手によって円錐状に石を積み上げた大桶の中で、二夏二冬の歳月をかけた天然醸造で熟成する伝統製法により造られます。
（写真提供 カクキュー八丁味噌）

八丁村（はっちょう）で生まれた「八丁味噌」

まるや八丁味噌と、カクキュー八丁味噌は、徳川家康公生誕の岡崎城から西へ八丁（約870m）の距離にある八丁村（現 愛知県岡崎市八帖（はちじょう）町）で江戸時代初期から伝統製法で八丁味噌を造り続けています。「八丁味噌」の名称は、この「八丁村」に由来しています。

八丁村は矢作川（やはぎがわ）の舟運と旧東海道の交わる水陸交通の要所で、矢作川の良質な水運にも恵まれ、味噌造りや商売に適した土地でした。保存性の高い八丁味噌は、戦の兵糧（ひょうろう）として岡崎藩に保護され、岡崎藩御用達となりました。

現在も、高さ約2mもある大きな木桶に大豆と塩のみを原料に仕込み、天然の川石を10年以上修行を重ねた職人の手で円錐状に積み上げ、二夏二冬（2年以上）天然醸造で熟成させる伝統製法を守り続けています。

国の登録有形文化財、カクキューの本社屋
（写真提供 カクキュー八丁味噌）

世代を超えて世界に発信する

実は、「八丁村」の地名は、家康公の茶道役であった石川金阿弥が、家康公に「大手（岡崎城）から爾が宅まで何丁余りか」と尋ねられ、「八丁余り有べく」と答えたことからこの地が「八丁村」と呼ばれるようになったといわれています。つまり「八丁味噌」の名称も、家康公がいたからこそ誕生したという説があります。

こうして江戸時代から東海道を挟んで向かい合った2軒の味噌蔵、まるや八丁味噌とカクキュー八丁味噌は、互いに競い合うように発展。磨き上げた味噌は、あいちを代表する味として広く知られていきます。そして今では、味噌の品質、伝統の維持、文化の発信をテーマに共同で活動を行うなど、若い世代や全世界に向けて八丁味噌の魅力を発信しています。

株式会社 まるや八丁味噌
☎0564-22-1022
カクキュー八丁味噌
☎0564-21-1355

東海道街道沿いに佇む、まるや八丁味噌
（写真提供 まるや八丁味噌）

さまざまな八丁味噌のお土産品（写真提供 まるや八丁味噌）

味噌好きの家康公は元気で長寿

永禄6（1563）年に起きた三河一向一揆の頃、家康公は家臣の大久保忠世（ただよ）の家に立ち寄った際、忠世の妻が献じた焼味噌の湯漬を、「おいしい」と称賛されたという逸話があります。この地域では、古くから大豆と塩のみを原料とする豆みそが造られ、保存性が高いことから戦の兵糧として重宝されていました。人生50年と言われていた時代にあって豆みそも貢献したのか、家康公は75歳という長寿を全うしました。

江戸時代から今につながるあいちの醸造文化

江戸時代に大きく発展した日本の食文化を特徴づけるのが味噌、醤油、酢、みりんなどの調味料。特にあいちでは、温暖な気候とゆたかな水や土壌といった自然条件や水運の利を生かして、調味料に加え日本酒などの醸造品が多く生まれ、この地方の重要な産業として時代を超えて発展してきました。今では、県民の食卓の必需品として、また、あいちならではのお土産として、多くの観光客にも親しまれています。

独自の風合いが凝縮された八丁味噌（写真提供 カクキュー八丁味噌）

あいちの多彩な醸造品

⑦上撰
口当たりがよく飲みやすい日本酒

⑥ねのひ 純米の酒
もち米に米麹、アルコールを使った上品な甘みの本格本みりん

⑤國盛 大吟醸
江戸前のすし文化を広げるきっかけとなった酒粕から作ったお酢

④蔵出し本みりん
淡い色合いで、素材の色が活きた鮮やかな料理に仕上がる白しょうゆ

③三ッ判®山吹®
濃厚なうまみと独特の香りが特徴、たまり醤油

②有機白しょうゆ

①天然醸造 おさしみたまり

⑦
小弓鶴酒造株式会社
☎0568-67-0033

⑤
中埜酒造株式会社
☎0569-23-1230

③
株式会社Mizkan

②
七福醸造株式会社
☎0120-49-0855（フリーダイヤル）

①④⑥
盛田株式会社

職人、アーティストが語る、あいちの技、あいちの魅力

ごすやあいちの魅力の一つ、それはさまざまな伝統工芸の世界で、多くの職人やアーティストが活躍していること。各分野で活躍する職人やアーティストが、作品に込められた伝統の技やデザインマインドの一端を紹介します。ご自分へのごほうびやお土産にいかがですか。

豊橋筆

地域の未来を筆で描く

江戸時代より200年以上の歴史を誇る技によって一本一本職人が手作業でつくり出す「豊橋筆」。嵩山工房では筆づくり歴60年以上の伝統工芸士山崎亘弘さんが中心となって豊橋筆を製造販売。伝統工芸の技を地域の未来につなげるために豊橋筆の保存と発展に尽力している。

化粧筆QUON

「豊橋筆は特殊な練り混ぜ技法によって、墨になじみやすく、滑るような書き味が特徴です。私達はさまざまな動物の毛の特性を知り尽くし、穂の長さや太さ、弾力の違いのある毛を使い分け、混ぜ合わせることで書道用、日本画用、工芸用など、何百種類以上もの筆をつくっています。化粧筆QUON-クオン-は豊橋筆の匠と原料問屋のコラボレーションによって生み出された化粧筆です。筆の素材にこだわり、肌へのあたり心地を追及して完成させました。ご自分へのごほうびとして、お求めいただき、日常の中に少しぜいたくな時間をつくっていただきたいですね。他にもペットの毛で筆匠がおつくりするメモリアルグッズ、ペット筆チャームもおすすめいたします」

ペット筆チャーム

山崎亘弘 さん

嵩山（すせ）工房

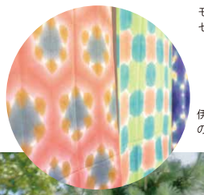
☎0532-88-2504

有松・鳴海絞り

心が晴れるような絞りの世界が広がる

染物アーティスト村口実梨（まり）さんと伊藤木綿（ゆう）さんの二人で経営している絞り染め製品の専門店「まり木綿」。名古屋伝統の「有松・鳴海絞り」の技法である「板締め絞り」を主に使って染めており、店内にはカラフルでポップな幾何学模様で彩られた手ぬぐいや小物などが並ぶ。

モスリン
セットアップ



伊勢木綿生地
の手ぬぐい

「今までにない自由な色使いと発想で、可愛くて、きれいで、見ているだけでパッと心が晴れるような絞りをつくりたいと考えています。先代が築き上げてきたものと形や色こそ違うものの、〝絞り〟を残していきたいという気持ちは変わりません。絞りは染めるたびに発見があり、新しい柄との出会いにいつも楽しさを感じています。そして作り手自らが想いを伝え、お客様と向き合うことを大切にしています。伝統は鑑賞するのではなく使い続けていくこと。日々の生活に寄り添ったものづくりをしています。今回は、着心地にこだわったモスリンセットアップと、普段の生活が楽しくなるカラフルな伊勢木綿生地の手ぬぐいをご紹介しますので、ぜひお土産にどうぞ」

村口実梨さん　伊藤木綿さん

まり木綿

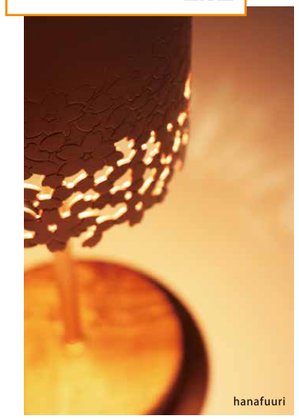
☎052-693-9030

尾張仏具

華やかに、荘厳に、そして軽やかに飾る

仏具や神具、祭礼具に用いられる錺金具（かざりかなぐ）を手作業で製造する伝統工芸士の野依克彦さん。伝統技術を大切にしながらも、CADやNC彫刻機などの新しい技術も導入。鍛金、象嵌（ぞうがん）などの技法も学び、錺金具づくりに活かしている。

「伝統的工芸品『尾張仏具』の『錺金具』は、伝統に培われた美しさと高い技術が要求される装飾金具です。この〝錺〟という字は〝より華やかに、より荘厳に飾る〟という意味がある国字です。その重みのある言葉に誇りとプライドを持ち日々精進しています。近年は、娘とともにその伝統技術を未来に向けつないでいくため、『Wayuan和悠庵』として仏具の彫金技術・技法や和のテイストを現代に生かしたアクセサリーやインテリア小物を制作。愛らしい魚のピンバッジ【nanako】、桜をモチーフにしたインテリア小物【hanafuuri】、銀製アクセサリー【epice】などのブランドを展開していますので、ご自身や大切な方へのプレゼントにどうぞ」



hanafuuri

epice

野依克彦さん

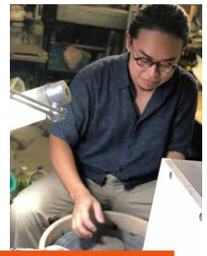
ノヨリ

☎052-331-4736

常滑焼

若手作家の情熱と技が、暮らしを彩る

常滑焼の振興と伝承、焼き物文化の創造と発信を目指す「とこなめ陶の森」の陶芸研究所から巣立った若手陶芸作家たち。トノイケモトユキさんは、灰釉と原土を主にした味のある器や、釉薬での変化のある器を制作。一ツ松綾乃さんは、和紙染という染付技法を使った急須やカップ、湯呑などの食器作りを中心に活動を展開。常滑焼の伝統を受け継ぎつつ、作品に新たな感性を注ぎ込んでいる。



「原土ベースの素地と天然灰の釉薬を使って、主にうつわを製作しています。素材の質感・反応や、土とうわぐすりのもたらす不思議な体験が大好きです。手早く、かつ無理のない、ゆったりした形を目指しています。普段使いのためにお求めいただき、一つひとつの違いを感じ取っていただけるとうれしいです」

トノイケ モトユキさん

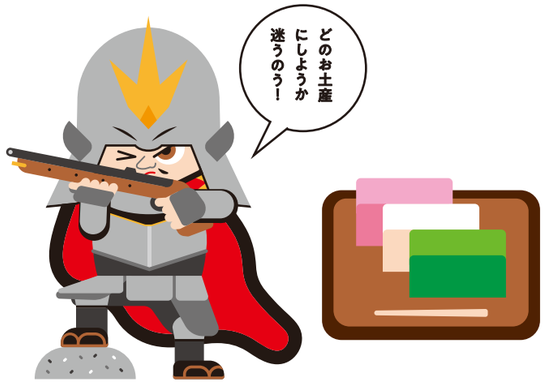
「マグカップや湯呑などは透けるほど薄いものもあります。飲み終わる直前の傾けた時に、外からの光で中に透けてまた違う景色ができることがあるので、お使いになる方がいつかそれに気づき、楽しんでいただければうれしいです」

一ツ松綾乃さん

左：トノイケモトユキさんの作品
右：一ツ松綾乃さんの作品

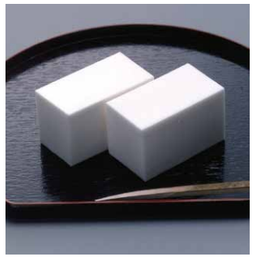
定番、あいちの味覚、あいちのお土産

永年愛されてきた定番のおいしさ、
あいちの味が一堂に。
一品一品に込められた伝統と誇り、
そしておいしさにこだわる心意気。
あいちの魅力をぜひお持ち帰りください。



※1袋（内容量：めん120g、みそスープ80g、だしパック、七味）

やっとかめみそ煮込みうどん
お土産におすすめ。ご自宅で簡単に
本格的なみそ煮込みうどんが味わえます。
1袋（1人前）389円
株式会社樽政本店
☎0120-326-654（フリーダイヤル）



あわ雪 純白
卵白を泡立て白ザラメ糖と寒天で固めた
きめ細かく口溶けの良い生菓子です。
594円
備前屋本店
☎0120-234-232（フリーダイヤル）

ブラックサンダー
1994年の誕生から愛知県豊橋市で製造を
続ける人気チョコレート菓子です。
32円
有楽製菓株式会社 お客様相談室
☎0120-269355（フリーダイヤル）

手延べ半生長そうめん
手延べ乾そうめんを当地独自の製法で
柔らかくもどした名物麺です。
648円
有限会社たつみ麺店
☎0566-92-0138

ピレーネ（バニラ）
4種類のブレンドした生クリームを
ふわふわのスポンジで包みました。
185円
株式会社 ボンとらや
✉bontora@sirius.ocn.ne.jp

ゆたかおこし
江戸創業の若松園。豊橋名物の
ゆたかおこしは無添加で優しい味です。
1本入り 648円、2本入り 1,296円
御菓子司 若松園
☎0532-52-4641

豊橋穂の菓 おつつみフィナンシェ
豊橋産うずら卵を使用、しっとり柔らかに
焼き上げたメープルフィナンシェです。
10個入り箱 1,080円、4個入り袋 486円
株式会社スマイルーリンク
☎0532-62-9615

特製ちくわ
1827年創業「昔も今も変わらぬ旨さ」で
お馴染みのヤマサちくわ。
1袋（5本入り）756円
ヤマサちくわ株式会社
☎0120-803-489（フリーダイヤル）

宝珠まんじゅう
豊川稲荷ご祈祷済のお米を米こうじにして
あんに練り込んだ名物まんじゅう。
4個袋入り 600円、8個箱入り 1,200円
株式会社喜楽製菓
☎0533-86-9044

あさりせんべい
あさりせんべいは、磯の風味と
薄口の塩加減が絶妙な味わいの珍味。
8枚入り（個包装）540円
株式会社 菓子蔵 関
☎0531-22-0868

元祖犬山げんこつ
沖縄産の黒砂糖、自家製きな粉で作られた
硬いけど懐かしくて優しい味の飴。
550円
株式会社厳骨庵
☎0568-61-2117

ももらんぐ
白あんを使った創作和菓子です。
やさしい香りと味をお楽しみください。
170円
株式会社美濃屋
☎0568-31-2205

なごやん
地元名古屋で長く愛され続けてきた、
名古屋のソウルフード「なごやん」
10個入、14個入、21個入（オープンプライス）
パスコお客さま相談室
☎0120-084-835（フリーダイヤル）

ダイナゴン（10個入）
北海道産小豆とカステラの
ハーモニーが上品な甘さを演出。
1,188円（2023年1月中旬価格改定予定）
株式会社ダイナゴン
☎052-793-1613

さんわの手羽煮 醤油 6本入り
国産若鶏の手羽先をほろりとほぐれるほど
煮込みました。
1,080円
株式会社さんわコーポレーション
☎0800-100-3030（フリーコール）

きざみ守口漬
名古屋名産の細長い大根の「守口漬」を
刻んで食べやすくしました。
627円
大和屋守口漬総本家
☎0120-12-8108（フリーダイヤル）

長久手名物 古戦場もなか
家伝の製法で炊き上げた北海道産
小豆あん、ゆずあんを丁寧に詰めました。
125円
浅井屋製菓舗
☎0561-62-0808

半生きしめん しょうゆ味
名古屋の定番、かつお風味のしょうゆ
きしめんです。
3人前 1,296円
宮きしめん
☎0120-380-758（フリーダイヤル）

青柳 小倉サンド
上質な小倉あんをクリームとともに
クッキーにサンド。懐かしい味わいです。
972円
青柳総本家
☎0120-016-758（フリーダイヤル）

上り羊羹
溶けるような舌ざわりと小豆の風味、
上品な甘さの蒸し羊羹。
2,484円
美濃忠本店
☎052-231-3904

千なり
ふわっふわのカステラ風の焼皮に
「千なり瓢箪」を施しました。
5個入 918円、8個入 1,512円
両口屋是清
☎0120-052-062（フリーダイヤル）

きよめ餅
丁寧に炊き上げたこしあんを
やわらかい羽二重餅で包みました。
5個入 750円、10個入 1,500円
きよめ餅総本家
☎052-681-6161

さらに詳しくは
「愛知のお土産ガイド」
愛知県観光土産品協会の
サイトをご覧ください。

ひとくち生ういろ（5個入）
もっちり、でも歯切れが良い。お味は、
こしあん・白・桜・抹茶ときな粉です。
540円
餅文総本店
☎0120-039-516（フリーダイヤル）

有松絞り ぼかし染めタオル
有松絞りの巻き上げ絞りをぼかし染めの
今治産タオルにしました。
2,970円 （サイズ 35×95cm）
有松しぼり久田本店
☎052-621-1067

ゆかり
新鮮な海老を焼き上げた深く香ばしい、
元祖 海老せんべいです。
12枚入 1,080円
坂角総本舗

※価格はすべて税込みです。2022年11月末時点の価格のため、ご購入に際しては販売元又は製造元にご確認ください。

※販売場所は販売元又は製造元にお問い合わせください。

インパクトいっぱい、あいちのお土産、お菓子

かわいすぎるフォルムと色。
トーストかと思ったらチョコレート。
鬼の角なのに懐かしくてやさしい味。
あいちのお土産は個性的で楽しそう。
SNSにうってつけのお土産ワールドをご紹介します。

ウイロバー

お米の蒸し菓子、もっちりういろが、手軽に！より食べやすく！なりました。
『さくら・くろ・しろ・ないろ・まっちゃ』の代表的な5色の味をお楽しみください。
5本入 756円

大須ういろ
☎ 052-626-3000

ナカモ つけてみそかけてみそ

じっくりと熟成させた豆みそをベースに
上品な甘さに仕上げた万能味噌ダレ。
1本（400g）387円

ナカモ株式会社
☎ 052-501-6211

ぴよりん

「名古屋コーチン」の卵を使ったプリンをベースに、
ふんわり「ひよこ」の形に飾り付けた生スイーツです。
テイクアウト1個 420円、イートイン1個 427円

ぴよりんSTATION カフェジャンシアーヌ、ぴよりんshop
☎ 052-533-6001

シャチナゴン

平成 30年度愛知県観光土産品推奨並びに
認定審査会において愛知県知事賞を受賞した
逸品マドレーヌ。
18個入 1,080円（2023年1月中旬価格改定予定）

株式会社ダイナゴン
☎ 052-793-1613

ささらがた

ふんわり蒸しあげた三つの味の餡村雨と
二種の羊羹の、一口サイズの可愛い和菓子です。
10個入 2,754円

両口屋是清
☎ 0120-052-062（フリーダイヤル）

鬼まんじゅう

まるで鬼の角のように大きくて
ゴロゴロとしたお芋が特徴。
1個 170円

梅花堂
☎ 052-751-8025

ご当地味噌アイス

愛知県岡崎市の「カクキュー八丁味噌」を
使用したクセになる味です。
1個（80ml）270円

有限会社ぷらんぽん
☎ 052-934-4701

※価格はすべて税込みです。2022年11月末時点の価格のため、ご購入に際しては販売元又は製造元にご確認ください。

カエルまんじゅう（こしあん）

青柳総本家の「柳に飛びつくカエルのマーク」を
モチーフにしたおまんじゅう。目と口は職人が
手作業で焼き入れしています。
3個入 443円、6個入 864円

青柳総本家
☎ 0120-016-758（フリーダイヤル）

小倉トーストラングドシャ

食パンそっくりのラングドシャ。
小倉あんの風味がきいたチョコは
サクっとした食感と絶妙な甘さ。
10枚 780円、20枚 1,460円、30枚 2,340円
（2023年2月1日価格改定予定）

株式会社 東海寿

ゆかり黄金缶

徳川家と縁（ゆかり）深い海老せんべい。
装い華やかに黄金の輝きを放つ、
名古屋限定の〈ゆかり〉。
18枚入 1,620円

坂角総本舗

名古屋ふらんす

風味豊かな自家挽きの
アーモンドを使った、
「おもち」と「ダックワーズ」の
“でらシャス・スイーツ”。
10個入 1,350円

名古屋フランスcorp株式会社
☎ 0120-758-542（フリーダイヤル）

ガマゴリうどん

うどんの全国大会３度優勝の
うまさは驚きです。
特徴のアサリ出汁も絶品です。

即席ガマゴリうどん
1人前 540円

有限会社ヤマロク食品
☎ 0533-69-4437

ガマゴリうどんお土産ギフトセット
2人前 1,242円

株式会社金トビ志賀
☎ 0120-490-160（フリーダイヤル）

金シャチ焼（つぶあん、カスタード詰合せ）

名古屋城の守り神「金のしゃちほこ」をかたどった
人気のカステラまんじゅうです。
6個入 960円

金シャチ焼本舗さくら

※販売場所は販売元又は製造元にお問い合わせください。

あいちのお土産が買える、魅力スポットをご紹介

徳川家康公ゆかりの観光スポット巡りの思い出に、おいしい和菓子や洋菓子、あいちならではの特産品など魅力いっぱいのお土産はいかがですか。

どうする家康 岡崎 大河ドラマ館の隣にお土産専門の売店がオープン

大河ドラマ「どうする家康」の世界と史実の展示を堪能できる大河ドラマ館が岡崎市にオープン（2023年1月21日（土）～2024年1月8日（月祝））。1階と地階のスペースには出演者の衣装や撮影小道具の展示のほか映像コーナーも。お土産専門の売店では家康公ゆかりのお土産品を探してみませんか。家康公生誕の岡崎城や家康公ゆかりの史跡巡りの出発点にぴったりです。

☎0564-23-4771

家康公の遺品や尾張徳川家の宝物を公開「徳川美術館」

徳川美術館は、尾張徳川家の19代当主徳川義親が大名文化を後世に伝えることを目的として、昭和10（1935）年に名古屋市内に開館。徳川家康公の遺品を含む、多くの国宝・重要文化財・重要美術品など、尾張徳川家に受け継がれてきた宝物の数々を所蔵し公開しています。所蔵品は大名家伝来家宝のコレクションとして日本最大の規模。家康公が所持していた名品を鑑賞できる展示に注目です。

☎052-935-6262

館内のミュージアムショップではここでしか買えないオリジナルグッズが揃っているので、お土産に最適です。

三方ヶ原戦役画像 ストラップ
別名「顰（しかみ）像」とも呼ばれ、他に例を見ない人間味あふれる家康画像。気を引き締めるアイテム?! としておすすめです。
770円（税込）

名古屋グルメとお土産探しが楽しみな「金シャチ横丁」

名古屋城正門前と東門前に展開するグルメ横丁。なごやめしの定番、老舗が揃う義直ゾーン（正門前）と、名古屋グルメをリードする気鋭の店舗が勢揃いする宗春ゾーン（東門前）の2つのエリアで、城下町の賑わいを再現しています。

☎052-951-0788

宗春ゾーン

義直ゾーン

グランドキヨスク名古屋

JR名古屋駅コンコースであいちのお土産が買える大型のお土産専門店2店舗

名古屋駅中央コンコースに展開する"グランドキヨスク名古屋"と"ギフトキヨスク名古屋"は、東海地方の定番・人気土産や、名古屋駅内では当店でしか買えない限定品など、あいちの魅力いっぱいのお土産を揃えた大型の土産専門店です。充実したラインナップでお客様のご来店をお待ちしております。

☎052-561-6151

ギフトキヨスク名古屋

セントレア銘品館で地元あいちの銘菓名産特産品が揃います

セントレア銘品館では、中部地区の銘品銘菓を愛知県中心に、全国でも有名な老舗の和菓子や地元ならではの銘菓、地元の素材を使った洋菓子や地域限定洋菓子、東海地域の名産・特産品を幅広く取り揃えております。贈って喜ばれるお土産や、自分への記念・ご褒美となるお土産をぜひ銘品館で。

☎0569-38-7126

名産品・特産品コーナー

洋菓子コーナー

和菓子コーナー

いえやすくんマークがついたお土産を探そう

愛知県では、「あいち 家康 戦国絵巻」のロゴマークとキャラクターを活用して安全安心な観光土産品の製造・販売を推奨しています。承認を受けた観光土産品には「認証マーク」がついていますので、県内各地のお土産店でぜひお求めください。

戦国武将どーなつ 徳川家康物語
6個入り1,500円 18個入り3,800円
有限会社 マリーヌ洋菓子店
☎0562-93-1251

愛知三煎
大箱1,080円 小箱540円
ヤマキ海産株式会社
☎0569-63-1281

いちご大福
200円
有限会社 野田屋菓子舗
☎0586-73-7280

特選料亭白だし 四季の彩
600ml 1,210円
360ml 810円
七福醸造 株式会社
☎0566-92-5213

いえやすくん ベイクドクラシッククッキー
702円
株式会社 長登屋
☎0568-22-8511

どうする家康 しらすせんべい
540円
(株)豊半
☎0569-65-0034

オカザえもん パッチンマルチホルダー 武将シリーズ(単体)8種
880円
有限会社 コトブキ工芸 iebito 事業部

ブロックメモ帳
300円
豊明市観光協会
☎0562-92-8332

即席赤だし 家康6食
350円
マルサンアイ(株)
☎0564-27-3700

あいち家康 戦国絵巻 認証
愛知県大河ドラマ「どうする家康」観光推進協議会

認証マークのついたお土産のサイトはこちら

※価格はすべて税込みです。2022年11月末時点の価格のため、ご購入に際しては販売元又は製造元にご確認ください。
※販売場所は販売元又は製造元にお問い合わせください。