



素朴にして
上品な味わい

亀乃尾

20個入り1,260円 ほか

有限会社瑞宝軒

亀山市御幸町231
TEL 0595-82-3331
<http://www.zuihouken.co.jp/>
営業時間) 6時30分～19時
(土日祝日は8時30分～) 木曜定休



江戸時代末期に亀山城下で生まれた餅菓子。滝壺の亀にはねて散る志ら玉になぞらえて造られ、一口大の求肥餅で練り餡を包んだ。素朴だが、そのぶん素材や製法を吟味している。求肥は国産の良質な餅米を粉にして蒸した後、練りながら水飴・砂糖を加えたもので、独自の製法により約2週間は柔らかい。北海道産の厳選された小豆をじっくりと煮詰めた餡

も糖度を高く仕上げているので、賞味期限は製造日から16日と日持ちが良い。一口で食べられ、抹茶などにも合う上品な味わいで、かつて昭和天皇が伊勢神宮にご参拝された折、二度にわたりお買い上げになられたことも。土産用の箱入りに加え、家庭で食べやすい簡単なパック入りも用意されている。



甘さ控え目の
食べやすい餅

志ら玉

1個85円、10個入り1,000円 ほか

前田屋製菓

亀山市関町中町407
TEL 0595-96-0280
<http://www.maedayaseika.com>
営業時間) 10時～18時 無休



「志ら玉に旅はるかなり宿場まち」という詩が作られたように、江戸時代より街道の旅人に愛された関宿の銘菓。戦後、一時期製造が途絶えていたが、関宿が「重要伝統的建造物群保存地区」に選定された昭和59年、前田屋製菓が製造を受け継いだ。北海道産小豆で作ったこし餡を上新粉の生地で包んだ素朴な生菓子だが、砂糖を少なくして甘さを抑えたあつ

さりとした味わい。だから3つ4つといくつでも食べられるし、生地の原料が日頃食べているごはんと同じお米なので飽きにくい。透明感のあるもっちりとした生地には四季をあしらった三色の彩りがそえられ、見た目も楽しい。関宿を歩きながら、またお茶菓子としても気軽につまみたい。

今から1,100年余り昔、野登山（鶏足山）を訪れた醍醐天皇の勅使に山堂を案内した僧が笹の薫りのする餅をふるまったという野登寺の縁起にちなんで作られた和菓子。昭和8年に創業し、最中や団子、まんじゅうを作る森川屋の看板商品だ。北海道産小豆を炊いて作ったつぶ餡を求肥餅で包んだうえ笹粉をまぶしており、鼻に近づけるとかすかに笹の香りが

して爽やかな風味を楽しめる。一口で食べられるが、つぶ餡なので食べ応えがあり、しっかりと甘い餡も後味がやさしい懐かしい甘さ。「一つひとつ手づくりしています。以前は餡を包む機械も使っていましたが、生菓子は手の方がおいしいので」と、店主の森川孝子さん。作ってから5日ほどは柔らかく、贈答用に人気があるのもうなずける。



甘いつぶ餡と
笹の風味を楽しめる

笹の薫

20個入り1,175円
30個入り1,750円 ほか

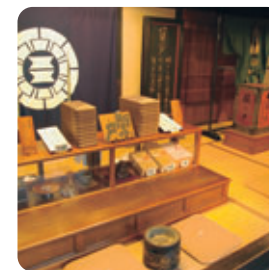
森川屋製菓舗

亀山市両尾町2068
TEL 0595-85-0017
営業時間) 8時～19時 不定休



約370年前の寛永年間に創業。13代にわたり綿々と作り続けている銘菓「関の戸」は、北海道産の小豆で作ったこし餡を求肥餅でくるみ、阿波の和三盆をまぶしたものだ。鈴鹿の嶺に降り積もる白雪を模したという。口に含むと和三盆のきめ細かな粒子がなめらかに溶け、こし餡の甘さと調和した上品な味わい。関宿を見舞った天保の大火の後、店（現在の建

物）を再建した六代目が記した製法を代々守り、たとえ世の中が甘いもの離れしようとも江戸時代から受け継ぐ味を一切変えない。小豆の炊き方もその一つで、防腐剤がなかった当時、街道の旅人が安心して食べられるよう普通の餡を作るより3倍ほど時間をかけて炊き上げて水分を少なくし、日持ちをさせた。13代にわたり親しまれてきた味である。



江戸時代からの味と
文化を受け継ぐ

関の戸

15個入り850円 ほか

深川屋

亀山市関町中町387
TEL 0595-96-0008
営業時間) 9時～18時 木曜定休





子どもから大人まで
食べやすい和洋菓子

タケルの里

6個入り600円
10個入り1,000円

大福屋

亀山市御幸町239
TEL. 0595-82-0635
営業時間) 8時~18時 木曜定休



子どもから年配の人まで食べやすい亀山銘菓を、と北海道本別町産の小豆で作ったこし餡を柔らかいパイ生地で包んだ。和洋を織り交ぜているのは、異国への遠征で出会いに満ちた生涯を送り、亀山で永遠の眠りについたヤマトタケルの名を冠するお菓子らしいと言える。こし餡の砂糖はグラニュー糖を用い、甘さ控え目。さらに亀山産のお茶を使った抹茶

茶餡も開発しており、平成20年中には抹茶餡も加わる品揃えになるといふ。ふんわりとしたパイ生地も発酵バターで焼いているので風味がよく、家庭のオープンなどで少し焼き直すと、さらに香ばしい焼きたてのおいしさに。今は箱入りのセット販売のみだが、現在計画している店舗建て替え後は、自慢の焼きたても時間を決めて店頭に並べる予定だ。



さっぱりとして
ほんのり甘いつぶ餡

ののぼり最中

1個100円、10個入り1,150円
ほか

原田屋製菓舗

亀山市両尾町343-1
TEL. 0595-85-0022
営業時間) 8時~19時 火曜定休



明治11年に創業。上流に石水溪がある安楽川のほとりで、四季折々の和菓子を常時10種類ほど作っている。その中で最も人気があるのが、30年ほど前から手がけている「ののぼり最中」だ。萱葺きの小屋を形どった皮に入っているのは、北海道産小豆で炊いたつぶ餡。こってりした甘さではなく、ほんのり甘いさっぱりとした味わいだから、二つ、三つと食

べやすく、「ここの最中なら子どもも食べる」と言う客も。甘さを抑えたうえ保存料などの添加物も一切入っていないので、賞味期限は夏が5日、冬が7日と最中にしては短い。種類も、つぶ餡だけにこだわる。それでも贈答用に人気があるのは飽きのこない素朴なおいしさゆえ。店内には、抹茶やコーヒーとともに和菓子をゆっくりと味わえる茶房もある。

平成17年の合併で新亀山市となった旧亀山市と旧関町に共通するのが、東海道の宿場町があること。亀山城下町に置かれた亀山宿、伊勢別街道や大和街道と分岐する追分があった関宿、鈴鹿峠の麓に置かれた坂下宿。いずれも多くの旅籠があり、栄えたその三宿にちなむ新亀山銘菓、新亀山茶として「東海道」が開発された。お菓子は幾重にも折り重なったパイ

生地がかぼちゃ餡を包んだ亀山、小豆のつぶ餡を包んだ関、さつまいも餡を包んだ坂下の三つがあり、ほどよい甘さの異なる風味を楽しめる。詰め合わせのお茶も亀山、関、坂下の三つの味と香りが楽しめる。実際にそれぞれの地区で栽培されており、価格帯も異なるので、自分の好みや予算に合わせて詰め合わせられるのも魅力だ。



三宿にちなんだ 銘菓と銘茶

東海道

新亀山銘菓 東海道(8個入り)1,200円ほか
新亀山茶 東海道(100g×2)亀山・関2,100円ほか

亀山・清芳園

亀山市東御幸町222 亀山エコー店1F
TEL. 0595-83-2810
営業時間) 10時~19時 木曜定休



日本紅茶協会認定「おいしい紅茶の店」として50種類近い紅茶とともに多彩な手づくりケーキを味わえる同店が作った新しい地物のケーキ。亀山産緑茶を原料に用い、着色料や保存料などの添加物を一切使っていないので、緑茶の自然な色がそのままケーキに溶け込んでいる。一口つまむと、ふんわりしたスポンジのまろやかな味わいととも、緑茶の爽

やかな風味がフワッと広がる。お茶そのものを味わうようなシンプルな清涼感があり、小豆を添えて和風に、生クリームを添えて洋風にとアレンジするのも楽しい。紅茶はもちろんコーヒーやお茶にも合ううえ健康や安全志向にも応えており、新しい亀山土産として徐々に人気広がっている。真空パックなので賞味期限は一週間(封を切った後は3日)。



亀山茶を原料にした 和洋に合うケーキ

緑茶シフォンケーキ

1,700円

英国紅茶の店 Earl Grey

亀山市関町木崎512
TEL. 0595-97-8377
営業時間) 11時~19時 不定休

