

茶どころ、一宮。
 美しき芸術品を味わう。



一宮と言えば「モーニング」や「尾州毛織物」が有名ですが、それよりずっと以前から、尾張の茶の湯文化が広く浸透していることをご存知でしょうか。

頃は文化・文政期。尾張徳川家のおひざもととして、来客時に抹茶とお菓子をふるまう“おもてなし文化”が定着し、人が集まる際には、まず抹茶を一服することから始まったと言われるほどに発展してきました。

一宮という市名に由来の由来となった、「尾張国一之宮」である真清田神社では、全国に先駆けてお茶会を開いていたという事実も。真清田神社の「桃丘亭」で毎月22日に実施されている月釜「桃丘会」は、昭和25(1950)年から始まっており、茶どころ一宮として茶の湯文化が根付いた一因かもしれません。

尾張徳川家の時代から茶の湯文化ともに嗜まれてきた和菓子たち。尾州産地でも広く親しまれ、「尾州の和菓子」として更なる発展を遂げようとしています。職人の技巧を凝らした一品を、ぜひお楽しみあれ。

おすすめ
23店
 BISHU
 NO
 WAGASHI

Ichinomiya

Map locations include: #1 京菓子司 川村屋賀峯総本店, #2 野田屋菓子舗, #3 明や, #4 尾西金蝶堂, #5 和菓子処 あんこや, #6 和菓子 ふくら庵, #7 和菓子いちの, #8 餅匠 清香, #9 御菓子司 亀屋, #10 御菓子司 津島屋桃陰, #11 日天製菓, #12 香妻堂, #13 春栄堂, #14 青龍園菓舗, #15 菊一あられ, #16 若松屋末広, #17 虎屋菓子舗, #18 萬寿堂菓子舗, #19 伊住屋, #20 御菓子司 さくら屋, #21 和菓子・洋菓子おん田, #22 きくや菓子舗, #23 和洋菓子 福扇堂.

周辺おでかけ
 スポット

Ichinomiya
 Sightseeing
 Locations



真清田神社
 尾張の国で最初に参拝する「尾張国一之宮」であり、由緒のある神社。一宮市の名前の由来にもなっている。
 一宮市真清田1丁目2-1
 ☎0586-73-5196



妙興寺
 約680年前に建てられた寺院。国指定重要文化財となっている勅使門は、創建当初の遺構を今に伝える。
 一宮市大和町妙興寺2438
 ☎0586-51-7105



138タワーパーク
 一宮市のシンボルのツインアーチ138は、高さ100mの展望室から雄大な濃尾平野を一望することができる。
 一宮市光明寺浦崎21-3
 ☎0586-51-7105



旧林家住宅
 平成14(2002)年に国登録有形文化財(建造物)に登録された歴史的建造物。秋は紅葉も美しい。
 一宮市起字下町211
 尾西歴史民俗資料館別館
 ☎0586-62-9711



三岸節子記念美術館
 一宮市出身の洋画家・三岸節子の画業を讃え、生家跡に建てられた美術館。
 一宮市小信中島字郷南3147-1
 ☎0586-63-2892



のこぎり二
 尾州産地の象徴である「のこぎり屋根工場」。使わなくなった工場がアートギャラリーに。
 一宮市尾屋4丁目11-3
 平松毛織株式会社
 noko@kagoya.boj.jp



一宮せいの団地
 約50年前に形成された、繊維業の卸売商業団地。現在はインテリアショップやセレクトショップなどが立ち並ぶ。
 一宮市せいの1丁目~3丁目

尾州製品が
 購入できる
 スポット

Re-TAiL

日本を代表する織物産地・一宮市にあるリテイルビルは、市内のメーカーから高品質な布を集め、販売しているショップ。一般では流通していない特殊な布や糸が揃うため、遠方からファッション好きが集まる。お土産には、尾州の布を使用したかわいいネクストラップがおすすめ。



NuNoNはなれ
 尾州の布と雑貨のショップ。生地を取り扱う会社だからその直売価格と布雑貨のお買い物が楽しめる。
 一宮市せいの2-9-3 ☎11:00~16:00
 休日・月・祝 ☎0586-77-2211



一宮市栄4-5-11 ☎10:00~18:00
 ※各テナントの営業時間は異なります
 休月(祝日は営業)
 ☎0586-59-2105

一宮の観光情報をチェックしよう

一宮市の公式観光サイト
 Ichinomiya NAVI

一宮市 観光

一宮市観光協会 @138ss
 いちみん(一宮市観光協会) @138ichimin

尾州の和菓子

BISHU NO WAGASHI



おすすめ
23店
 BISHU NO WAGASHI



#1

**京菓子司
川村屋賀峯総本店**

京都で修業し茶道も嗜む店主が、四季折々の上生菓子を手がける。「羽二重餅」は、さまざまな季節の味が登場。

▲一宮市萩原町串作字才勝1449番地
●8:15~17:45
※火 ※祝日の場合は翌日に振替月に、2回連休有り
☎0586-68-0032



#5

和菓子処 あんこや

甘さ控えめの自家製餡が自慢。「よもぎ入りあんころ餅」や「いちみんのもっちり焼き」で餡のおいしさを堪能して。

▲一宮市本町3-6-2
●8:30~17:00(完売まで)
※月
☎0586-72-6235



#9

御菓子司 亀屋

昔ながらの和菓子や見た目も楽しい創作菓子に加え、和菓子作り体験、甘味処のぜんざいやかき氷も好評。

▲一宮市木曾川町黒田字北宿二の切52
●8:00~19:00
甘味処は10:00~18:00まで(L.O.17:45)
※木
☎0586-86-4620



#13

春栄堂

地域で愛される和菓子店。餡は北海道産小豆を丁寧に炊き、小麦粉は愛知県産きぬあかり、卵は一宮の地卵を使用。

▲一宮市時之島字辰巳出22
●7:30~19:00
※月 ※祝日の場合は翌日に振替連休有り(店内にてお知らせ)
☎0586-78-0176



#17

虎屋菓子舗

昭和30(1955)年創業。一宮と縁の深い戦国大名・山内一豊に因んだ「絆最中」「お千代むすび」は手土産にもぴったり。

▲一宮市木曾川町黒田字西町北25-4
●9:00~17:30
※火
☎0586-86-3339



#21

**和菓子・洋菓子
おん田**

干し柿に白餡を詰め、羊羹でコーティングした「あざい柿」や、甘さ控えめのおはぎにもファンが多い。

▲一宮市浅井町大字野杓先31-2
●9:00~18:00
※月
☎0586-78-3718



#2

野田屋菓子舗

▲一宮市今伊勢町馬寄香光寺4-6
●平日 9:00~18:00
土日祝日 8:00~18:00
※無し
☎0586-73-7280

令和7(2025)年に発売40周年となる「いちご大福」と、35周年「さくらさくらの赤飯まんじゅう」は、いずれも全国菓子大博覧会で最高位を受賞。



#6

和菓子 ふくら庵

▲一宮市西島町1-2
●8:30~18:00
※無し(臨時休業有り)
☎0586-23-0014

一番人気は、羽二重餅でこし餡を包んだ「ふくら餅」。季節ごとに食材を吟味し、安心しておいしい和菓子をお届け。



#10

**御菓子司
津島屋桃陰**

▲一宮市本町通8-18
●9:00~18:00
(水曜は17:00まで)
※無し
☎0586-72-2347

明治11(1878)年創業の老舗店。真清田神社の行事に由来する「桃花おこし」は、宮内庁お買い上げの逸品。



#14

青龍園菓舗

▲一宮市真清田1-2-23
●8:00~19:00
※無し(臨時休業有り)
☎0586-72-7536

自家製餡をぎっしり詰めた「青龍最中」が看板商品。「土用餅」は、近くの真清田神社参拝後に買い求める人も多い。



#18

萬寿堂菓子舗

▲一宮市木曾川町黒田字古城8
●9:00~19:00
※月、第3火
☎0586-86-3680

「出世太鼓」「一豊の里」は、戦国時代に大出世を果たした山内一豊に因んだ逸品。精選した原材料で丁寧に仕上げる。



#22

きくや菓子舗

▲一宮市浅井町前野57-1
●9:00~18:00
※火
☎0586-78-2032

国産の厳選素材を使い、日本一に輝いた「草もち」が有名。手作りで数に限りがあるため、早めの来店を。



#3

黒糖を練り込んだ「ぶるもち」生地に、香ばしいきな粉たっぷりの「わらび餅」、毎朝杵つきで作る「黒豆大福」も美味。

明や

▲一宮市小信町中島東橋平10
●9:00~17:00
※木、第3水
☎0586-62-5141



#7

和菓子いちの

地元素材にこだわり、愛知県産きぬあかりを使った「鬼まんじゅう」が一押し。和菓子モーニングも楽しめる。

▲一宮市末広1丁目10-1
●9:00~17:00(完売まで)
※日・火
☎0586-83-1257



#11

日天製菓株式会社

国産もち米を使用し、半世紀に渡り受継ぎ技法で作る「浮あられ」専門店。浮千鳥・ごぼうなど種類豊富に取り揃えている。

▲一宮市萩原町西御堂字突田524-2
●9:00~17:30
※日・祝(土は要別で休み)
☎0586-69-1112



#15

原料は国産もち米100%、杵つき餅から一週間かけてあられに仕立てる。コクとうまみの秘伝の醤油ダレが決め手。

菊一あられ

▲一宮市末広1-15-18
●10:00~17:00
※日・祝
☎0586-45-6255



#19

伊住屋

山内一豊の妻にあやかった洋風どら焼き「内助の功」が名物。中のクリームはチョコ味、オレンジ味など季節で異なる。

▲一宮市木曾川町黒田字中針口北ノ切4-1
●10:00~18:30
※月
☎0586-86-3569



#23

地元の卵を使用したふわふわのどら焼き生地、自家製の粒餡とあっさりとした生クリームを合わせてサンドした「生どら」など創作和洋菓子が人気。イトインも充実。

和洋菓子 福扇堂

▲一宮市大毛五反田26
●8:00~18:00
※木
☎0586-78-1972



#4

尾西 金蝶堂

▲一宮市小信町中島字郷北13-3
●8:00~18:00
※火
☎0586-62-4327

酒の香り漂う定番の「金蝶饅頭」から、自家製餡とマーガリンを包んだ「黒糖和っふる」まで、手作りの和菓子が並ぶ。



#8

餅菓匠 清香

▲一宮市本町2丁目3-14
●10:00~18:00(完売まで)
※水
☎090-4259-1785

素材の持つ清々しい香りを大切に、毎日自家精米している糯米と小豆の餡が香る「しろ餅」「まめ餅」が看板商品。真清田神社のほど近く。



#12

吾妻堂

▲一宮市東五城字上川田6-1
●8:15~18:00
※火
☎0586-62-5091

餅屋から始まり、餅や大福を中心とした季節の和菓子を取り揃える。秋冬限定の鬼まんじゅうも好評。



#16

若松屋末広

▲一宮市末広2-22-19
●8:30~18:30
※火
☎0586-45-5608

一宮産ハチミツ&卵入り生地に白餡を包んだ郷土銘菓「どまんなか」、織物のまちをイメージした「尾張五織」が名物。



#20

御菓子司 さくら屋

▲一宮市本町3-1-9
●9:00~17:30
※月
☎0586-72-4714

銘菓「花だより」は、十勝産小豆のこし餡を山芋入りの皮で包み、茶巾で絞った薯蕷饅頭。藤色のほかしが華やか。

I LOVE WAGASHI!
尾州の和菓子
BISHU NO WAGASHI