

「手みやげをひとつ。」の 制作スタッフが選んだ、 心のこもった贈りもの。

この珠玉の一冊を作り上げるのに関わったスタッフが
自分たちが贈ってうれしい、心をこめた「贈りもの」を選びました。

撮影・水野昭子

大阪屋の 欧羅巴衣

おおさかやのゆーろばい ●古町
本店 / 新潟市中央区古町通7番町
1006・1 ☎025・229・3211 ☺
9時~19時30分 ☹元日 北海道
産小豆を使用した上品な餡をパイ
皮で包んだ和洋一体の逸品。10個
入り1,710円(税込)。取



あんこがあっさりしていて、
和菓子が苦手な方も大丈夫。
しっとりしたパイ生地が、
コーヒーなどにも合います。
佐藤英美 ライター

下町に生まれ育った私は、
気のおけない友達にはこれ、
みんな童心に帰ってしまい、
思わず笑い声が響きます。
沖さち子 編集文

大屋商店の 駄菓子

おおやしょうてんのだがし ●東京都荒川区西日暮里2・
25・1 ステーションガーデンタワー203 ☎03・3801・2
530 ☺9時~17時 ☹月・第3火曜 10年前に姿を消し
た日暮里駄菓子屋横丁の名店が、今は駅前ビルの中に。
右上から時計回りに紋次郎いか1本25円、モロッコフル
ーツヨーグルト1個20円、
植田のあんこ玉1個10円、
梅ジャム1個10円、花丸
せんべいなど。問屋なの
で基本的に箱買い。定価
より少し安く買える。取



紀の国屋の 豆大福 あわ大福

きのくにやのまめだいふく あわ
だいふく ●東京都武蔵村山市三ツ
藤1・93・2 ☎042・560・3010
無休 滋賀のもち米、北海道の小
豆など材料からこだわった大福は
ふっくら柔らか。豆大福1個140円、
あわ大福1個160円(共に税込)。



ほんのりとした甘さは
どこか懐かしく、とりわけ
あわ大福の素材な
おいしさをお届けしたく。
阿部進 校正

ひとつずつ丁寧に仕上げた、
濃厚で上品なシヨクラ。
驚くほどの口どけは
みんなに喜ばれます。
水野昭子 カメラマン

シヨクラティエ イナムラ ショウゾウの シヨクラ

●東京都台東区谷中7・19・5 ☎
03・6802・5501 ☺10時~19時
☹月・第3火曜 谷中「タやけだん
だん」をイメージした生姜を使っ
た「谷中」をはじめ10種類以上のシ
ヨクラが並ぶ隠れた名店。シヨク
ラは1個300円。取



榮堂の 元祖きびだんご

うえいどうのがんそきびだんご ●岡山市中
藤原60 ☎086・271・0001 ☹元日 安
3年(1856年)から守り続けられている伝統
お菓子。きびだんご(左)、黒糖(右)各10個
り411円(税込)。取



自然なゆずの香りが秀逸。
ホットでもアイスでもおいしい。
好みの濃さで楽しめます。
芝葵 印刷進行



高田商店の ゆずの里ロイヤル

たかだしょうてんのゆずのさとロ
イヤル ●愛媛県北宇和郡鬼北町近
永1022 ☎0120・45・0078 ☺
9時~18時30分(日祝~17時)
無休 ゆず果汁、ハチミツを使っ
た希釈タイプのドリンク。ゆずそ
のものの香りが広がります。720
ml2,052円(税込)。取





元町梅林の 鰻の笹巻き

もとまちばいりんのうなぎのささまき ●神奈川
川県横浜市中区元町1・55 ☎045・662・2215
◎12時~15時(コースは13時~)、17時~19時、
19時30分~22時 ㊟月曜(祝日は営業) 1個380円(10個から)。**取**

国産鰻をもち米に乗せ、卵と笹で巻いた手作りの品。黒澤明監督が愛した旬菜料理の名店の味を。菅野正美 担当編集



夏パテしそうな体に、キリッ。パテにも、2〜3本持って行くと喜ばれます。室田元美 編集文

サンペレグリーノの 炭酸入り ナチュラル ミネラルウォーター

●モンテ物産株式会社/東京都渋谷区神宮前5・52・2 青山オーバルビル ☎0120・348566(平日9時~12時、13時~17時30分)料理やワインとの相性もよく、もちろんそのままでも。750ml410円(参考価格)。**取**

サハレ スナックの スナック

●212キッチンストア 東京ミッドタウン店/東京都港区赤坂9・7・4 D-0306 東京ミッドタウン3F ☎03・5413・7686 ◎11時~21時 ㊟元日 '03年シアトル生まれのオーガニック素材スナック。小各356円、大896円(すべて税込)。**取**



ナッツの塩加減と
甘酸っぱいドライフルーツ。
それぞれの味と食感が
あつを引きます。
長谷川弓希子 デザイナー

柔らかいおだんごと
五味太郎さんのかわいい
桃太郎のイラストで、
お子さんにも喜ばれます。
中西麻実 デザイナー



ル・ベネフィックの ハーブティー

●kusakanmuri(くさかんむり)/東京都渋谷区恵比寿西1・17・2 ☎03・6415・4193
◎12時~20時 ㊟火曜 野生の植物を手摘みして乾燥させたもの。リンデンほか4種各2,800円。**取**

摘み取った花の形そのままのハーブティー。見た目もかわいく、優しい味に癒やされます。本間有未 アートディレクター

名前と見た目が鉄道好きの私を引きつける銘菓です。さっぱりとした上品な餡とパリパリの皮がとておいしくて。山本愛佑子 ライター



廣榮堂の 元祖きびだんご

こうえいどうのがんそきびだんご ●岡山市中区藤原60 ☎086・271・0001 ㊟元日 安政3年(1856年)から守り続けられている伝統のお菓子。きびだんご(左)、黒糖(右)各10個入り411円(税込)。**取**



自然なゆずの香りが秀逸。ホットでもアイスでもおいしい。好みの濃さで楽しめます。芝葵 印刷進行

高田商店の ゆずの里ロイヤル

たかだしょうてんのゆずのさとロイヤル ●愛媛県北宇和郡北町2-10 永1022 ☎0120・45・0078 ◎9時~18時30分(日祝~17時) 無休 ゆず果汁、ハチミツを使用した希釈タイプのドリンク。ゆずのもの香りが広がります。72ml2,052円(税込)。**取**



濃厚で上品なシヨクラ。驚くほどの口どけは、みんなに喜ばれます。水野昭子 カメラマン



シヨクラティエ イナムラ ショウゾウの シヨクラ

●東京都台東区谷中7・19・5 ☎03・6802・5501 ◎10時~19時 ㊟月・第3火曜 谷中「タヤけだんだん」をイメージした生姜を使った「谷中」をはじめ10種類以上のシヨクラが並ぶ隠れた名店。シヨクラは1個300円。**取**



ほんのりとした甘さはどこか懐かしく、とりわけあわ大福の素材なおいしさをお届けしたく。阿部進 校正

紀の国屋の 豆大福 あわ大福

きのくにやのまめだいるだいく ●東京都武蔵村藤1・93・2 ☎042・560 無休 滋賀のもち米、北海道など材料からこだわっふくら柔らか。豆大福1あわ大福1個160円(共に)

