

季節限定のいちご大福 をはじめ、抹茶オーレ、 カフェオーレ、いちご オーレ大福数種類の大 福の中からお選び下さ



かたやき



かたやき2枚、生姜か たやき1枚 計3枚 すりおろした山の芋を 生地に練り込み丹精ご めて焼き上げた風味豊 かなかたやきです。生 姜砂糖を塗したかたや きも一味変わっていて 美味しいです。



俳聖、松尾芭蕉の生 家、伊賀市上野赤坂町 に現存する小庵「釣月 軒 | があります。寛文 2年、芭蕉はこの庵で 処女作「貝おほい」を 出稿しました。この庵 こ因みました、焼皮粒 餡の芳香豊かな銘菓



10月~3月末迄 丁稚ようかんミニカッ プ1個 又は鬼屋敷最中1個

3月~9月末迄 鬼屋敷最中1個



まる3日かけて仕上げ る品です。甘さ控え目 で、無添加。その為、賞 味期限は2日となって おります。1日100個



伊賀忍者の携帯兵糧から 発想を得て造られた伊賀 特有のせんべいです。当 初は刀の鍔に似せて、つ ば焼という名で発売す る。その固さゆえに地元 の人がいつしかかたやき と呼んでいたので「かた pき」に改名。創業以来手 性で作り続けている。



当店ではクーポン券1枚 で花見だんごとよもぎだ ごを1Pにしてお渡して おります。又は忍者だんご をご希望のお客様にはク ポン券1枚で忍者だん ご1本です。「伊賀餅 | 「七 福神ういろう!「生おかき [忍者だんご] 等製造販売 *、*ております。



やきは、伊賀名物かたや きの風味をそのままに、中 こ粒アンを入れた商品で 。忍者の携帯食とされて るかたやきは、じっくり時 間をかけて香ばしくやきあ ています。是非ともご賞 ※アン入りかたやき1枚・

かたやき1枚のセットで



かたやきは忍者の携帯 食といわれ、日持ちが よく保存食にもなりま す。面せんべいは忍者 の顔をモチーフにして います。

※かたやき(3枚)か面 せんべい(2枚)のいず れかをお選びくださ



古くは伊賀忍者の携帯 食として知られていま す。職人が一枚一枚手 焼きで、丁寧に焼いて います。昔ながらの素 朴な味です。青のり、ご ま味が定番です。 先代は『素朴なものほ ど心に残る。かたやき

の人気もそういふとこ ろかも』と詠みました。



みたらし団子といえば 朝日餅、という程の大 人気商品。地元、伊賀 米を使用し独自の製法 で作る。お団子に秘伝 の甘辛だれをからめた この味は他では味わう 事はできません。売り 切れの時は代替品とな



フレッシュバターをた っぷりと練りこんだパ イ生地で、生クリー*L* 入りのこし餡を包んだ パイまんじゅうです。香 ばしいパイと小豆餡の 絶妙な味わいをお楽し みください。芭蕉翁の 故郷、伊賀の銘菓で





の桃を摘み取り、密清 た実を包んでいます で、種を気にせずる トがっていただけま ま。青桃のフルーテ -な香りが、お口の中 :ふわぁーっと広がっ ていきます。



味わい深いいが味噌を 生地に練り込み焼きあ ずました。5月~8月は 涼菓若鮎1個との引き 替えも可能です。



「七兵衛だんご」伊賀米 をすり潰して作ったお米 の風味そのままのみた うしだんごです。※品切 れの際は「草ころ」になり

、挽きたてきな粉の三 つの風味を小さな餅に 閉じ込めました。

伊賀上野は江戸時代に藤堂 高虎により基盤目状の町割りが 施され、数々の歴史街道が交 わる交通の要所として栄え、「小 京都 | としてのたたずまいを今な お色濃く残す城下町です。この 地で生まれ、漂泊の詩人として 各地を旅し数々の名句を残した 松尾芭蕉が、江戸に旅立つま での29年間、後に「俳聖」と称 される俳諧の礎を築いた町でもあ ります。

芭蕉が暮らした町筋のそこかし こには、代々営む数多くの和菓 子屋がそれぞれの銘菓を守り続 けています。

両の手に桃と桜や草の餅

芭蕉



- ※クーポンはお店で切ります。
- ※クーポン1枚につき各商店のお菓 子1個(商店により異なります)と引 き換えになります。
- ※1店舗で使用できるクーポン券は1 枚のみとさせていただきます。
- 三重県菓子工業組合 上野支部発行

注意

倒了

芭蕉

「お菓子街道」への色の風が吹く街伊

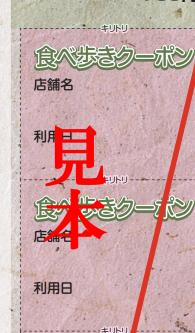
お賀

野

誘

- ●掲載の商品は諸般の事情によ り替わる事がございます。
- ●当クーポンの交換期限は 2027年3月31日までとさせ ていただきます。
- ●払い戻しは出来ません。

700円



店舗名

利用日



店舗名

利用日

利用日

城下町お菓子街道参加店の概要





三重県菓子 工業組合 上野支部

	商店名	住 所	電話 FAX	定休日	営業時間	お店紹介	イチオシ商品	お菓子説明
欣榮堂	<u> </u>	伊賀市西明寺251番地	0595-21-0317 0595-24-7715	不定休	8:30~18:30	名阪国道中瀬I.Cを西へ300m 少し洋風の建物造りです。	いちご大福	当店自慢のいちご大福(11月中旬~5月)は、 海道産豆、厳選されたいちご、やわらかいもま 餅。三位一体をご賞味下さい。
鎌田製	製菓	伊賀市上野丸之内8-31	0595-21-1345	不定休	8:00~17:00	伊賀の名物に「かたやき」があります。忍者の携帯食が原型といわれる お菓子ですが、この「かたやき」の製造工程を見学することができます。 交通:上野市駅から西に歩いて約五分	かたやき	すりおろした山の芋を生地に練り込み、丹精こめて焼き上げた風味豊かなかたやきです。日持ちもよく素朴な味が好評です。
桔梗屋	Z織居	伊賀市上野東町2949	0595-21-0123	第3火曜日	9:00~18:30	慶長年間に創業し、城代御用商人として和菓子を商ってまいりました。 座売りスタイルの店内では、抹茶セット等召し上がっていただけます。 相伝の『五香の影』芭蕉を偲ぶ『偲翁』『釣月』など伊賀代表のお菓子 がおすすめです。	登録商標 あずきどうふ	伊賀の郷土料理として有名な豆腐田楽があります。おとうふの食感をイメージして創作しました 葛菓子がこの「小豆憧風」。冷たくしていただく 口あたりと小豆風味の豊かな人気菓子です。
御菓子	子司おおにし	伊賀市上野中町3009-1	0595-21-1440	不定休	8:30~19:00	上野城を正面に見える本町通りの、旧お城への登り口の角に佇む白壁格子。 虫籠窓の風格ある老舗。 店内は添加物を使用せず丁寧に作り上げる和菓子とわびさびの情趣溢れる癒しの雰囲気です。	丁稚ようかん	初代より受け継がれた秘法の味をこだわりの材料と技で守り続けています。当店の丁稚ようかんにさっぱりとした口当りが身上、たとえようの無い優しい甘さと気品ある舌触りが口一杯に広がります。
伊賀の和朝	D菓子処 湖月堂	伊賀市上野中町3028	0595-21-0880	木曜日	9:00~18:00	築100年以上の建物は、だんじりの映える景色大賞にも選ばれ、店内は伊賀まちかど博物館として昔ながらの伊賀にまつわるコレクションや古いお菓子造りの道具などが展示されている。タイムスリップしたレトロなお店です。	名物丁稚ようかん	湖月堂の丁稚ようかんは、時代とともにお客様のニーズにあわせつつ、代々守り続けてきた代表和菓子です。ぜひ、一度ご賞味を。
(有)伊賀	· 賀菓庵山本	伊賀市上野魚町2887-2	0595-21-0915	月・火	10:00~18:00	嘉永5年(1852年)創業。第4次南極越冬隊もこの店の品を携帯した という元祖かたやきの店。昔からの青海苔と胡麻をのせた物のほか、 現店主5代目が作り出したナッソ入りなどで6味が揃っている。	手裏剣かたやき	元祖かたやきの生地を使い、忍者の手裏剣をかたどって焼きました。幼児でも喜んで食べていただけます柔い物にかたよるこの時代、堅いかたやきを食することで、顎が発達し健全な歯が育つという。
かぎや	学餅店	伊賀市上野小玉町3082-1	0595-21-1254	不定休	8:00~19:00	江戸時代から続く餅屋の老舗かぎやの屋号は「伊賀越鍵屋辻決闘」と 関係あるらしく、初代から10代まで鍵屋三右衛門を名乗った。当店し かない名物餅菓子も多くのメディアにも紹介され、ご好評頂いていま す。夏は氷菓子も人気です。市駅バスセクターより南西約徒歩5分		伊賀餅は豊作祈願を念じる事から白玉餅の上に 赤と青色の米粒をしるしたのが始まりとされる 忍者だんごは忍者姿をモチーフにした団子です。
森本芭	芭蕉堂	伊賀市三田953-7	0595-21-4365	日曜日	9:00~18:00	JR伊賀上野駅から南に徒歩3分。創業100年以上の歴史あるお店です。元祖アン入りかたやきをはじめ、当店イチ押しの芭蕉のへそ・各種かたやき・でっちようかんを製造販売しています。	芭蕉のへそ	生地にシナモンをまぶし中に白アンを入れた当店を リジナル商品です。俳聖・松尾芭蕉が晩年、故郷の信 賀上野に帰った際に、自分のへその緒をみせられた 激したとの俳句があり、これにあやかり考案しました
小澤製	以菓(有)	伊賀市平野東町62	0595-23-1352	土、日、祝	9:00~16:00	芭蕉生家から、農人町の交差点を下って徒歩約五分の場所です。昔ながらの手焼にこだわり、工場見学もできます。半生の柔らかいかたやきも試食できます。運が良ければせんべいもやっており、試食もできます。	かたやき	忍者せんべいは忍者の顔や印籠、蛙などをモラーフにしており、旅路せんべいは伊賀の名所、旧跡をモチーフにした 小麦粉のせんべいです。
0 เาซ์เา	いちばん	伊賀市緑ヶ丘本町4100	0595-21-1560	不定休	9:00~17:00	アットホームな雰囲気のお店です。ぜひお立ち寄りください。	かたやき	ベーシックなかたやきに加え、当店オリジナル、トロピカルフルーツ入りや、黒にんにく入り、くるみ入り、大豆100%せんべいまであります。ぜひご賞味ください。
朝日餅	ŧ	伊賀市上野池町1349-6	0595-21-2875	月・火	9:00~17:00	愛されつづける おいしいお菓子を・・・。 明治38年の創業以来、朝日餅でしか出せない味を追求し、お菓子創りに取り組んでいます。創業107年目の秋に店舗移転し、お買物しやすくなりました。	大きないちごのいちご大福 ぶどうもち	特大2Lサイズの苺を求肥で包んだ朝日餅の「いちる大福」は味も見た目も感動モノです。「ぶどうもち」は大粒で種なしの高級品種ピオーネを丸ごと使った夏の人気商品です。どちらも是非ご予約を。
2 桃青庵	を ふじさき	伊賀市上野車坂町742	0595-21-0870 0595-23-8320	木曜日	8:30~19:00	屋号に芭蕉が初めて江戸に旅立つ頃に使用していた俳号の「桃青(とうせい)」の字を頂き、若き日の芭蕉の向上心を見習い、日々和菓子作りに取り組んでいます。 http://www.touseian.com	くずバー	しゃりしゃりもっちり食感が楽しいアイスキャンディーです。 葛を使用しているので満腹感はあるのに低力にリーです。 解凍しても溶けてしまわないので、お子様にも安心して食べて頂けます。
3 お菓子	そ司くらさか風月堂	伊賀市上野車坂町753-3	0595-21-2866	日・月曜日	9:00~18:00	伊賀街道沿いに佇む大正9年創業の店。昔の面影を残したまま店舗改装し、古い暖簾や押しもんの型枠などが多く飾られ触れる事ができます。季節を表現する生菓子もご覧下さい。友生ICより車で北へ5分。駐車場あり。	旅たび栗三笠	伊賀の詩人松尾芭蕉翁の旅笠に因んだ三笠です。ほんわりとした特製の三笠生地に丹波大納言餡を入れ大粒栗を包み込んだこだわりの一品です。たびたび街賞味ください。
針 餅の老	き舗 いせや	伊賀市上野新町2755-2	0595-21-0615 0595-24-3684	火曜日 (大安吉日・祝祭 日は営業)	8:30~18:00	創業100余年の伊賀の餅屋。上野天神裏けやきの大樹が目印。 看板文字、包装紙デザインは榊莫山によるもの。	伊賀米「餅・赤飯・だんご」	もちは、香り高い伊賀米を使用のつど精米し、色朝搗き上げまます。
紅梅屋		伊賀市上野東町2936	0595-21-0028 0595-21-0195	水曜日	9:00~18:00	上野天神前で、11代目当主は伝統に新たな創意を加え、恵まれた自然の中で育まれた素材や伊賀特産の「寒梅粉」を用い、四季折々を味わい、喜んでいただける和菓子作りを心掛けております。 弊社サイト http://www.koubaiya.com/	さまざま桜	芭蕉翁の句「さまざまのこと 思い出す 桜かな」に足んで創られた花紋干菓子です。伊賀特産の寒梅粉、水を使わず山芋・砂糖を伝統の製法で仕上げました。桜の引節には日本全国の皆様に愛され続けている商品です。