

※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  
 ●掲載の商品は諸般の事情により替わる場合がございます。  
 ●当クーポンの交換期限は2030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。  
 1,000円(税込)

食べ歩きクーポン

店舗名

利用日

食べ歩きクーポン

店舗名

利用日

食べ歩きクーポン

店舗名

食べ歩きクーポン

店舗名

利用日

食べ歩きクーポン

店舗名

利用日

食べ歩きクーポン

店舗名

利用日

食べ歩きクーポン

店舗名

利用日

城下町お菓子街道

「お菓子街道」へのお誘い



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

**10 桃青庵ふじさき**  
 元祖あん入りかたやきは、伊賀名物かた焼の風味をそのままに、中に粒あんを入れた商品です。忍者の携帯食とされているかた焼は、じっくり時間をかけて香ばしくやきあげています。是非ともご賞味ください。  
 ※あん入りかた焼1枚・かた焼2枚のセットです。

俳業 桃青

**11 お菓子司くらさか風月堂**  
 味わい深い味が味噌を生地に練り込み焼きあげました。5月～8月は涼菓若鮎1個との引き替えも可能です。

いが味噌風味和やか 1個

**12 餅の老舗 いせや**  
 【草ころ】若よもぎ挽きたてきな粉つぶあんとの三つの風味を閉じ込めた小さな餅菓子です。  
 【七兵衛団子】伊賀米を搗いてつくる。お米の風味そのままの団子です。「みたらし」「つけ焼き醤油」からお選びください。

七兵衛だんご(2個) または草ころ(3個)

**13 紅梅屋**  
 フレッシュバターをたっぷり練りこんだパイ生地、生クリーム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、伊賀の銘菓です。

伊賀路

**7 森本芭蕉堂**  
 当店が発案したあん入りかたやきは、伊賀名物かた焼の風味をそのままに、中に粒あんを入れた商品です。忍者の携帯食とされているかた焼は、じっくり時間をかけて香ばしくやきあげています。是非ともご賞味ください。  
 ※あん入りかた焼1枚・かた焼2枚のセットです。

元祖あん入りかた焼・かた焼

**8 小澤製菓(有)**  
 かたやきは忍者の携帯食といわれ、日持ちがよくなるように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(4枚)か面せんべい(2枚)のいずれかをお選びください。

かたやき(4枚)面せんべい(2枚)

**9 朝日餅**  
 朝日餅のどら焼は風味豊かな北海道産小豆を炊き上げた粒あん、素材の良さを生かしたシンプルな味わいが、もうひとつ食べたくなるおいしさです。

手焼きみかさ



**1 欣栄堂**  
 季節限定のいちご大福をはじめ、抹茶オーシ、カフェオーシ、いちごオーシ大福数種類の大福の中からお選び下さい。

大福各種(1個)

**2 鎌田製菓**  
 かたやき3枚、生姜かたやき1枚計4枚すりおろした山の手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。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。

かたやき

**3 桔梗屋織居**  
 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12年、芭蕉はこの庵で処女作「貝おほい」を出版しました。この庵に因みまして、焼皮粒餡の芳香豊かな銘菓です。

釣月ちょうげつ

**4 御菓子司おおにし**  
 忍者の里、伊賀にふさわしい忍者の姿をしたかわいらしい最中。男忍者とくの一のペアでクーポン券1枚。

丁稚ようかんミニカップ、鬼屋数籠中

**5 伊賀の和菓子処 湖月堂**  
 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、消費期限は冷蔵2日となっております。1日100個限定。特定原材料小麦粉卵

こだわりのきんつば(1個)

**6 (有)伊賀菓庵山本**  
 創業1852年、伊賀菓庵山本に伝わる伊賀忍秘伝の製法で初代から造り続けています。伊賀産小麦を使用し造る元祖かたやきは伊賀名物として愛され、日本一の硬さを誇り、多くのマスコミに「日本一硬いおせんべい」と紹介されています。

元祖かたやき・手裏剣かたやき

# 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

三重県菓子工業組合  
上野支部

三重県菓子工業組合  
上野支部

三重県菓子工業組合  
上野支部

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	Instagram	イチオシ商品	お菓子説明
① 欣榮堂	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IC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、北海道産豆、厳選されたいちご、やわらかいもお餅。三位一体をご賞味下さい。
② 鎌田製菓	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。
③ 桔梗屋織居	伊賀市 上野東町2949	0595-21-0123	火曜日 (祝祭日は営業)	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。おとうぶの食感をイメージして創作しました葛菓子がこの「小豆撞風」。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。
④ 御菓子司おおにし	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は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。
⑤ 伊賀の和菓子処 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。
⑥ 伊賀菓庵山本	伊賀市 上野魚町2887-2	0595-21-0915	月・火 (祝日は営業)	10:00~20:00	嘉永5年(1852年)創業。元祖かたやき伊賀菓庵山本に伝わる、伊賀忍者秘伝の長時間熟成法で作り続けています。店内奥には石窯で焼いたピッツァ、自家製生パスタを楽しめるイタリアンレストランも併設しています。		元祖かたやき	伊賀産小麦を使用し手焼きで造る、元祖かたやきは伊賀名物として愛され、日本一の硬さを誇り、マスコミにも日本一硬いおせんべいと紹介されています。元祖の美味しさと硬さをご賞味ください。
⑦ 森本芭蕉堂	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。元祖あん入りかた焼をはじめ、当店イチ押しの芭蕉のへそ・各種かた焼・でっちゃ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あんを入れた当店オリジナル商品です。俳聖・松尾芭蕉が晩年、故郷の伊賀上野に帰った際に、自分のへその緒をみせられ感激したとの俳句があり、これにあやかり考案しました。
⑧ 小澤製菓(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、蛙などをモチーフにしており、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。
⑨ 朝日餅	伊賀市 上野池町1349-6	0595-21-2875	月・火	9:00~17:00	明治38年の創業以来「愛されつづけるおいしいお菓子を…」という想いを大切に朝日餅でしか出せない味を追求し、ひとつひとつ丁寧に菓子作りに取り組んでいます。		みたらしだんご 季節のフルーツ大福	こだわりの伊賀米100%のお団子に創業以来の秘伝のたれをからめた「みたらしだんご」は他では味わう事ができないおいしさです。大きないちごが入った「いちご大福」も大人気です。
⑩ 桃青庵ふじさき	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。 <a href="http://www.touseian.com">http://www.touseian.com</a>		くずバー	しやりしやりも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カロリーです。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。
⑪ お菓子司くらさか風月堂	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、古い暖簾や押しもの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。ふ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。たびたび御賞味ください。
⑫ 餅の老舗 いせや	伊賀市 上野新町2755-2	0595-21-0615 0595-24-3684	火曜日 (祝祭日は営業)	8:30~18:00	創業130年余り、伊賀の餅屋さんとして親しまれてきました。上野天神裏にごぞいます。真向いのけやきの大樹が目印です。看板文字、包装紙デザインは榊莫山先生によるものです。最寄駅は上野広小路、徒歩1分です。		伊賀米「餅・赤飯・だんご」	餅は、香り高い伊賀のもち米を使用のつど精米し、毎朝搗き上げております。お団子は、伊賀米を搗いて丸めた醤油の風味がこぼしい焼団子。つきたてのお餅を通じて、伊賀の風土を、ぜひご賞味ください。
⑬ 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、三百年育んだ伝統の味を守りつつ新たな創意工夫を織りまぜた和菓子作りに取り組んでいます。 弊社サイト <a href="http://www.koubaiya.com/">http://www.koubaiya.com/</a>		さまざま桜	芭蕉翁の句「さまざまのこと 思い出す 桜かな」に因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。桜の季節には日本全国の皆様にも愛され続けている商品です。