

名古屋の和菓子を観光コンテンツに
WEB サイト「なごや和菓子旅」を開設

なごや和菓子旅

名古屋商工会議所は、名古屋の和菓子文化を観光コンテンツとして育てるため、会員の名古屋の和菓子店舗などをコラム形式で紹介する WEB サイト「なごや和菓子旅」を10月15日に開設します。

店舗や四季折々の自慢の商品をご紹介することで、会員の販売促進を支援するとともに、店舗周辺の観光情報も掲載します。

開設時は4店舗のみのご紹介となりますが、1ヶ月に1店舗ずつ掲載することで情報を増やし、今後、地域の観光産業事業者や行政・観光団体などと連携して、地域の和菓子店舗を周遊するマイクロツーリズムに繋げることを目指します。

●「なごや和菓子旅」の開設背景

名古屋は「和菓子どころ」。江戸時代、尾張徳川家の城下町だった名古屋では、武家や町人も茶の湯を好み、和菓子文化が名古屋に浸透していきました。また野良茶のお茶請けとして農民にまで広がり、これらの風習が地域の喫茶店文化の原型とも言われています。

令和2年度、名古屋商工会議所は、地元の和菓子職人の手業を活かして開発した8つの新商品を「あたらしい名古屋の和菓子土産コンテスト」で選定し、「なごや菓八菓(かやか)」と名付けて販売促進を支援中です。

その一方で、「なごや菓八菓」の8店に限らず、名古屋には、地域に愛され、多くのファンを持つ和菓子店がたくさんあります。そこで、名古屋の和菓子店舗の魅力を発信して足を運んでいただくとともに、観光コンテンツとして育てるため、WEB 上にコラム形式で紹介するプロジェクト「なごや和菓子旅」を実施します。

●開設日・URL

10月15日(金)15時に「なごや和菓子旅」WEB サイトを開設します。開設時には4店舗の情報を掲載し、その後、1ヶ月に1店舗ずつ追加掲載し、会員店舗を随時ご紹介します。

WEB サイト URL <https://wagashitabi.nagoya-cci.jp/>

●トップページ画像



「ちょっと自転車でやってくるね」ふらりと和菓子を買に行けるお店が近くにある、シアワセ。
「手土産はいつもの和菓子にしたよ」相手の喜ぶ顔を想像しながらお出掛けする、ヨロコビ。
「ねえねえ、お茶しましょうよ」戸棚から美味しい和菓子がさっと出てくる、オドロキ。

江戸の昔から現代にいたるまで、和菓子のシアワセ、ヨロコビ、オドロキが、名古屋にはいっぱい詰まっていることを表現しています。

なごやの和菓子の魅力を知るためにも、お店を実際訪ね、佇まい、匂い、お店の人の仕草や話し言葉を、五感で感じ、何度も味わって、存分に愛でて欲しい思いを込めました。

●WEB サイト構成

名古屋商工会議所の会員で、和菓子を一般消費者向けに販売している和菓子店をご紹介します。

(1) 店舗紹介

店舗の歴史や特徴を紹介。“地域に愛される小さな和菓子店”という視点を大切にし、地域の人々にとっては“わが町の誇り(シビックプライド)”を感じ、他地域の方には名古屋の和菓子の特徴をつかめるような記事とします。

【初回掲載】

小ざくらや一清 (こざくらやかずきよ)	名古屋市中村区草薙町 1-89
菓匠 花桔梗 (かしょうはなききょう)	名古屋市瑞穂区汐路町 1-20
むらさきや	名古屋市中区錦 2-16-13
菊里 松月 (きくざとしょうげつ)	名古屋市中区新栄 3-23-10

(2) 季節商品の紹介

各和菓子店を代表する四季それぞれの商品を、イラストとともにご紹介します。

(むらさきやの一例)



春「桜餅」



夏「水ようかん」



秋「栗蒸しようかん」



冬「利休巻」

(3) 和菓子店舗周辺の観光情報

和菓子店主から教えてもらった情報を中心に、和菓子店舗周辺の観光スポットや地元情報など、ふらっと立ち寄りたくなるような情報をご提供します。

●今後の展開について

名古屋の和菓子文化を地域全体で盛り上げるため、「なごや和菓子旅」のコンテンツを生かし、観光産業事業者や行政・観光団体との連携した和菓子店舗を周遊するマイクロツーリズムに繋げることを目指します。

<お問い合わせ>

名古屋商工会議所 商務交流部 流通・観光・街づくりユニット 久野・牧井
電話:052-223-5740 FAX:052-231-5703 E-mail:ryutu@nagoya-cci.or.jp