



とおかし

100+

NISHINOMIYA
TOKASHI

とおかし和菓子店マップ



- い あおやま菓匠 香榎園店**
兵庫県西宮市中浜町 1-37
0798-26-6487
9:00~18:00 休 日曜
- は こはく**
兵庫県西宮市南越木岩町 15-12
0798-71-5889
10:00~19:00 休 月曜 (祝日は営業
業店舗に要確認)
- ほ 谷矢製餡**
兵庫県西宮市本町 8-1
0798-22-4328 8:00~17:00
(土・祝) 8:00~14:00 休 日曜
- と 君栄堂本舗**
兵庫県西宮市馬場町 4-28
0798-22-1764
9:30~19:00 休 日曜
- り 太平堂吉定**
兵庫県西宮市西田町 5-3
0798-33-6677
10:00~18:30 休 日曜
- ろ 成田家**
兵庫県西宮市羽衣町 8-8
0798-22-3189
9:00~19:00 休 月曜
- ろ 千鳥屋宗家 西宮本店**
兵庫県西宮市六湛寺町 14-4
0798-26-0808
8:30~20:30 休 年中無休
- に 高山堂 西宮本店**
兵庫県西宮市門前町 1-14
0798-67-7918
9:00~19:30 休 年中無休
- へ 御菓子司 昇月堂**
兵庫県西宮市甲子園口 2-4-33
0798-67-2040
9:00~19:00 休 火曜
- ち 菓一條栄久堂吉宗**
兵庫県西宮市羽衣町 7-26
0798-36-5431
9:00~19:00 休 木曜 (祝日は営業)
- ぬ 富久屋菓子舗**
兵庫県西宮市池田町 1-9
0798-22-6357
9:00~18:00 休 日曜



えびす宮 総本社 西宮神社
兵庫県西宮市社家町 1-17 0798-33-0321

阪神電車・本線「西宮駅」えびす口より
南西へ徒歩 5分

- ・十日参りで配付される「とおかし」の数には限りがあります。
- ・十日参りの参拝時間は原則午前10時からですが、都合により変更となる場合がございます。西宮神社へお問い合わせください。

発行：西宮和菓子ブランド発信事業実行委員会

本紙記事・写真・イラストの無断転載・複製を禁じます。
記載情報に関しましては予告なく変更される場合があります。ご了承ください。
この事業は、兵庫県阪神南県民センターの提案型ふるさとづくり協働事業補助金を活用しています。(2017年3月発行)



とおかしとは



毎月十日はとおかしの日

えびす宮総本社「西宮神社」にて毎月十日に斎行される旬祭「十日参り」の参列者には、「とおかし」として和菓子が配られています。

このたび「西宮和菓子ブランド発信事業実行委員会」に参加の店舗が中心となり、各店自慢の「とおかし」を開発し、新たにご提供することとなりました。各店の「とおかし」は、月替わりで十日参りにて配られるとともに、毎月十日限定で各店でも販売いたします。

「毎月十日はとおかしの日」。

この機会にぜひ、西宮の銘菓をお楽しみください。



一年を通して、毎月十日に各店舗でも「とよかし」を販売しています。価格と商品の詳細は各店舗へお問い合わせください。
※販売しているのは、各店舗の商品のみです。

四月からスタート!

七月 高山堂 ㊦

『目出鯛みかさ』

ふわり焼き上げた生地で、自慢の北海道十勝小豆つぶ餡をはさみこんだみかさ、おめで“たい”焼き印を押して仕上げました。

ふわり焼き上げた生地で、自慢の北海道十勝小豆つぶ餡をはさみこんだみかさ、おめで“たい”焼き印を押して仕上げました。

十一月 菓一條栄久堂吉宗 ㊧

『境内・鯛』

なんて美しい! 西宮の風景!

栗きんとん入りの上用饅頭には、神社の鳥居が繊細に描かれています。うっとり眺める鯛には、こし餡が入っています。

栗きんとん入りの上用饅頭には、神社の鳥居が繊細に描かれています。うっとり眺める鯛には、こし餡が入っています。

四月 あおやま菓匠 ㊨

『えびす大福』

大きな福を味わえます!

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの2色の大福。お餅は精米したてのもち米から作っているからもっちりもち〜!

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの2色の大福。お餅は精米したてのもち米から作っているからもっちりもち〜!

八月 谷矢製館 ㊩

『えびす金鰯』

ふわり、なんて香り豊か!

西宮の酒造メーカーの酒粕を使用した金鰯! 厳選した北海道産の小豆を、製館所ならではの技法でふくらと炊きあげています。

西宮の酒造メーカーの酒粕を使用した金鰯! 厳選した北海道産の小豆を、製館所ならではの技法でふくらと炊きあげています。

十二月 太平堂吉定 ㊪

『えべっさんの上用饅頭』

紅白色にえべっさんも嬉しそう!

上用饅頭が、えべっさんの焼印でさらにめでたい和菓子に! ふんわりとやわらかな皮の中は、白はこし餡、赤はつぶ餡です。

上用饅頭が、えべっさんの焼印でさらにめでたい和菓子に! ふんわりとやわらかな皮の中は、白はこし餡、赤はつぶ餡です。

五月 千鳥屋宗家 ㊫

『えべっさん・鯛』

わあ〜、えべっさんだわ!

大きな鯛を釣り上げて、えべっさんがにっこり嬉しそう! 練りきり小豆のこし餡で可愛らしく仕上げました。

大きな鯛を釣り上げて、えべっさんがにっこり嬉しそう! 練りきり小豆のこし餡で可愛らしく仕上げました。

九月 御菓子司昇月堂 ㊬

『めで鯛・米俵』

福といっしょに、いただきます!

豊かな実りを象徴する米俵と、縁起の良い鯛が並んでとっても福福しい! めで鯛には白餡、米俵にはこし餡が入っています。

豊かな実りを象徴する米俵と、縁起の良い鯛が並んでとっても福福しい! めで鯛には白餡、米俵にはこし餡が入っています。

二月 富久屋菓子舗 ㊭

『福つみ』

冷やして、なめらかっるんっ!

西宮神社の「福笹」にちなんだこの商品! 笹の葉にくるまれた麩饅頭には、丹波大納言からつくられた上品な甘さのこし餡が。

西宮神社の「福笹」にちなんだこの商品! 笹の葉にくるまれた麩饅頭には、丹波大納言からつくられた上品な甘さのこし餡が。

卯月

『えびす大福』

大きな福を味わえます!

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの2色の大福。お餅は精米したてのもち米から作っているからもっちりもち〜!

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの2色の大福。お餅は精米したてのもち米から作っているからもっちりもち〜!

葉月

『えびす金鰯』

ふわり、なんて香り豊か!

西宮の酒造メーカーの酒粕を使用した金鰯! 厳選した北海道産の小豆を、製館所ならではの技法でふくらと炊きあげています。

西宮の酒造メーカーの酒粕を使用した金鰯! 厳選した北海道産の小豆を、製館所ならではの技法でふくらと炊きあげています。

六月 こはく ㊮

『宝箱』

こんな口どけ、はじめて!

酒のまち西宮らしく、ひょうたん型にかたどった「かんどおり」はお酒味! 軽い歯ざわりからスツとろける食感の和菓子です。

酒のまち西宮らしく、ひょうたん型にかたどった「かんどおり」はお酒味! 軽い歯ざわりからスツとろける食感の和菓子です。

十月 君栄堂本舗 ㊯

『戎福栗』

このたっふり感、贅沢すぎる!

大粒の栗を、赤と白のこしあんであんで焼き上げた焼菓子です。とっっても大きくて、やさしい甘さがつまった特別な和菓子!

大粒の栗を、赤と白のこしあんであんで焼き上げた焼菓子です。とっっても大きくて、やさしい甘さがつまった特別な和菓子!

三月 成田家 ㊰

『えびす舞』

パリッと繊細。あられる風味!

えべっさんの絵の入った丸形とめでたい紅白の最中。小倉餡、柚子餡、蜂蜜の入った餡の3種類の味をお楽しみください。

えべっさんの絵の入った丸形とめでたい紅白の最中。小倉餡、柚子餡、蜂蜜の入った餡の3種類の味をお楽しみください。

水無月

『えびす大福』

大きな福を味わえます!

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの2色の大福。お餅は精米したてのもち米から作っているからもっちりもち〜!

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの2色の大福。お餅は精米したてのもち米から作っているからもっちりもち〜!

神無月

『めで鯛・米俵』

福といっしょに、いただきます!

豊かな実りを象徴する米俵と、縁起の良い鯛が並んでとっても福福しい! めで鯛には白餡、米俵にはこし餡が入っています。

豊かな実りを象徴する米俵と、縁起の良い鯛が並んでとっても福福しい! めで鯛には白餡、米俵にはこし餡が入っています。

如月

『福つみ』

冷やして、なめらかっるんっ!

西宮神社の「福笹」にちなんだこの商品! 笹の葉にくるまれた麩饅頭には、丹波大納言からつくられた上品な甘さのこし餡が。

西宮神社の「福笹」にちなんだこの商品! 笹の葉にくるまれた麩饅頭には、丹波大納言からつくられた上品な甘さのこし餡が。

※一月は「十日えびす」斎行のため西宮神社での「とよかし」の配付はいたしません。