



とおかし

NISHINOMIYA
TOKASHI

二〇二〇年度版
2020年4月～2021年3月



とおかし和菓子店マップ



① 千鳥屋宗家 西宮本店

兵庫県西宮市六湛寺町14-4
0798-26-0808
8:30～20:00 年中無休

② 翁菓舗

兵庫県西宮市甲陽園西山町1-60
0798-74-6825
9:00～18:30 水曜

③ 谷矢製館

兵庫県西宮市本町8-1
0798-22-4328 8:00～17:00
(土・祝) 8:00～12:00 日曜

④ こはく

兵庫県西宮市南越木岩町15-12
0798-71-5889
10:00～19:00 月曜 (祝日は営業、来店前に要確認)

⑤ 君栄堂本舗

兵庫県西宮市馬場町4-28
0798-22-1764
9:30～19:00 日曜

⑥ 成田家

兵庫県西宮市羽衣町8-8
0798-22-3189
10:00～19:00 月曜

⑦ 高山堂 西宮本店

兵庫県西宮市門前町1-14
0798-67-7918
9:30～19:00 火曜 (祝日は営業)

⑧ あおやま菓匠 香城園店

兵庫県西宮市中浜町1-37
0798-26-6487
9:00～18:00 木曜・日曜 (来店前に要確認)

⑨ 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 火曜

⑩ 御菓子所 桔梗堂

兵庫県西宮市甲子園二番町1-16
0798-48-1611
8:00～19:00 不定休 (来店前に要確認)
(日曜は17:00まで)

⑪ 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 木曜 (祝日は営業)



阪神電車本線「西宮駅」えびす口より
南西へ徒歩5分

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

- ・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。

にしのみや銘菓 <https://n-cci.or.jp/okashi/wagashi/>



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。
本紙記載情報の有効期限は2021年3月末です。
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。(2020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「とおかし」は「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って開発しています。

各店が自信をもってお届けする「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。

2020年4月
～2021年3月

「とおかし」 「お菓子暦」

毎月十日に
西宮神社で配られる
お菓子をご紹介します。

各店舗の
動画を
チェック！

毎月十日に各店舗でも、
その店舗の「とおかし」を販売しています。

2020年

四月十日

千鳥屋宗家

『えべっさん・鯛みくじ』

卯月

わあ～
えべっさんだわ！

えべっさんとおみくじを抱えた鯛の姿を練りきりのこしあんで可愛らしく仕上げました。



五月十日

高山堂

『御興屋まんじゅう』

皐月

やさしい
ミルクあん

昔、えびす様が休憩したと言われる御興屋跡地にちなんだ菓銘。薄皮でミルクあんを包んだやさしい甘さのおまんじゅうです。



六月十日

翁菓舗

『福笹・打出の小槌』

水無月

素材きわだつ、
上品な甘み！

えべっさんの鯛と笹を乗せて焼き上げた桃山生地には栗餡が、大黒さんの打出の小槌には香ばしい珈琲餡が包まれています。



八月十日

谷矢製菓

『えびす金鰐』

葉月

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鰐！厳選した北海道産の小豆を、製餡所ならではの技法でふっくらと炊きあげています。



九月十日

御菓子司昇月堂

『めで鯛・宝舟』

長月

福といっしょに、
いただきます！

七福神が乗る宝物を積み込んだ宝舟と、縁起の良い鯛が並んでとても福福しい！宝舟は上用、めで鯛は練りきりこし餡で仕上げています。



十月十日

こはく

『宝箱』

神無月

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「かんごおり」はお酒味！軽い歯ざわりからスツととろける食感の和菓子です。



七月十日

あおやま菓匠

『えびす大福』

文月

大きな福が
入ってます！

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの大福4つ。お餅は精米したてのもち米から作っているからもちもち～！



十二月十日

君栄堂本舗

『ときわの宮』

師走

しっとりふかふか
至福の味わい

レーズン生地でつぶ餡を包んだ焼菓子と、黒糖生地で白餡（レーズン入り）を包んだ焼菓子の2種類。黒糖生地はシナモンが香ります！



2021年

二月十日

菓一條栄久堂吉宗

『福笹・鯛』

如月

商売繁盛！
お願いしまっせ～！

福笹は白金時餡、鯛はこし餡入りの上用練りきりの上生菓子です。「商売繁盛で世もってこい！」これを食べるとご利益があるかも？



三月十日

成田家

『えびす舞』

弥生

パリッと繊細。
あられる風味！

えべっさんの絵が入った最中と、ひとくちサイズの昔なつかしい羊羹がセットに！厳選した北海道十勝産の小豆を使用しています。



十一月十日

御菓子所桔梗堂

『えびすの四季』

霜月

パリッともっちり
ふたつの食感

栗とゴマを練りこんだこし餡を求肥で包み、すり種でサンドしたお菓子。可愛い季節の焼印で飾りました。

