

スタンプを集めて応募！賞品ゲットのチャンス！

お問い合わせ

一宮デジタルスタンプラリー事務局  
(株式会社ピコ・ナレッジ内)

✉ stamp@138ss.com  
(受付時間:土日祝日を除く平日 9:30~17:00)

主催

一宮市観光協会

当選発表

厳正なる抽選のうえ、  
賞品の発送をもって  
発表に代えさせて  
いただきます。

## 尾州の 和菓子巡リ

WAGASHI MEGURI

一宮

デジタル  
スタンプラリー  
(郵送版)

スタンプ台帳

【スタンプラリー実施期間】

2023年11月1日(水) ~ 2024年1月31日(水)

応募締切

2024年1月31日(水) 当日消印有効

STAMP 1

STAMP 2

STAMP 3

STAMP 4

異なる店舗のスタンプを  
4つ集めて応募しよう！



キリトリ

## 特賞 〈2名様〉



日本遺産  
やきものまち瀬戸の  
瀬戸焼セット

〈セラミックジャパン〉  
藤井憲之氏の  
急須と湯呑み2セット

〈真窯〉  
加藤真雪氏の  
フラワーラインプレート  
小2枚大2枚セット

A賞

〈3名様〉



料亭菊水  
ペア御食事券  
(15,000 円相当)

B賞

〈30名様〉



尾州御朱印帳

## 尾州の 和菓子巡リ

WAGASHI MEGURI

一宮

デジタル  
スタンプラリー  
2023-2024

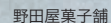
スタンプラリー実施期間

2023 11.1 (Wed) ~ 2024 1.31 (Wed)

京菓子司 川村屋賀峯総本店

I LOVE  
WAGASHI!

## デジタル スタンプラリー





餅菓匠 清香

茶どころ、一宮。

美しき芸術品を味わう。

ICHINOMIYA

一宮と言えば「モーニング」や「尾州毛織物」が有名ですが、それよりずっと以前から、尾張の茶の湯文化が広く浸透していることをご存知でしょうか。

頃は文化・文政期。

尾張徳川家のおひざもととして、来客時に抹茶とお菓子をふるまう

“おもてなし文化”が定着し、人が集まる際には、

まず抹茶を一服することから始まったと言われるほどに発展していきました。

抹茶とともに嗜まれてきた美しい和菓子たち。

尾州産地でも広く親しまれ、「尾州の和菓子」として更なる発展を遂げようとしています。

職人の技巧を凝らした一品を、ぜひお楽しみあれ。

季節ごとに取り扱い商品が異なりますのでご注意ください。



#01

## 京菓子司 川村屋賀峯総本店

目と舌でじっくり味わいたい、  
四季折々の美しい京の生菓子。

江戸時代に美濃路稲葉宿で創業し、昭和3年より当地で営業を続ける老舗和菓子店。京都で修業し、茶道も嗜む店主が、四季折々の美しい生菓子を手掛ける。数百種ある生菓子のうち、店頭に並ぶのは15種類ほど。一期一会の出会いを楽しんで。



▲ 一宮市萩原町串作字才勝  
1449番地  
● 8:15~18:00  
※ 火 ※ 祝日の場合は翌日に  
振替 月に2回連休あり  
☎ 0586-68-0032  
📍 10台  
【支払】現金のみ

📷 @kawamurayagahou

川村屋賀峯の代名詞、「羽二重餅(260円〜)」。「ふわふわの餅と上品な甘さの餡が溶け合い、まさに舌福。季節ごとに様々な羽二重餅が登場。

昭和18年に建てられた茶室「餘楽庵」。川村屋の茶菓子は、茶人たちに愛され、数々の茶席で振舞われた。茶を愛する職人が作る真の菓子だからだろう。

#02

## 野田屋菓子舗

受賞歴多数！みんなが認める  
美味しさと美断面に、萌え♡

昭和20年に創業した野田屋の名物は「いちご大福」と「さくらさくらの赤飯まんじゅう」。それぞれ発売30年以上経っても変わらぬ人気と評価の秘密は、味わいと食感の絶妙なバランス。世代を越えて愛され続ける希代のロングセラーだ。



▲ 一宮市今伊勢町馬寄寺光寺4-6  
● 平日 9:00~18:00  
土日祝日 8:00~18:00  
※ 無し  
☎ 0586-73-7280  
📍 16台  
【支払】現金・クレジット・PayPay・LINEpay・d払い・その他電子決済

📷 @nodayakashiho

「さくらさくらの赤飯まんじゅう(230円)」は、国内産もち米の赤飯を餡にして羽二重餅生地で包んだ珍しい商品。桜の塩漬がアクセントに。内閣総理大臣賞受賞(第22回全国菓子大博覧会1994年)



多数の品評会で輝かしい受賞歴を持つ「いちご大福(230円)」。「苺を練りこんだピンクの餡が目印で、期待を裏切らない美味しさだ。最高位賞名誉総裁賞(第26回全国菓子大博覧会2013年)

## #03 明や

手づくりだから想いが伝わる。  
定番和菓子の美味しさを追求。

「わらび餅といえば明や」、しかし、毎朝杵つきで作る「黒豆大福(260円)」も負けず劣らず美味。定番の美味しさを再認識できる和菓子が揃う。店内奥には、ジャズの流れる喫茶スペース(10:00～16:00)もあるので、ココでしか味わえない、できたてわらび餅の美味しさをぜひ体験してほしい。



▲ 一宮市小信中島東轄平10  
● 9:00～17:00  
休 木、第3水  
☎ 0586-62-5141  
📦 4台  
■ 喫茶スペース有り  
【支払】現金のみ  
📷 @akeya\_ichinomiya

粒あんを高山産もち米でくるんだ黒豆大福。  
アクセントのふっくらした塩味の黒豆がまたよし。



「わらび餅(300g 650円)」は、黒糖を練りこんだ弾力のある「ふるもち」生地に、香ばしいきな粉をたっぷり合わせた出来立ての味だ。

## #04 尾西 金蝶堂

庶民派和菓子店の手掛ける、  
アートな和菓子にキュン。

定番の和菓子はもちろん、一宮市三岸節子記念美術館の展覧会コラボスイーツを多く手掛けており、テーマに合わせた可愛い和菓子が毎回好評。いまの時期は、熊本産の栗を使った「栗きんとん(250円)」がオススメだ。



▲ 一宮市小信中島宇郷北13-3  
● 8:00～18:00  
休 火  
☎ 0586-62-4327  
📦 7台  
【支払】現金・クレジット・PayPay  
📷 @kinchodo\_bisai

米麹を発酵させる昔ながらの製法で作る、名物の「金蝶饅頭(140円)」。  
酒の香りをまとう、上品な甘さの饅頭だ。

## #05 和菓子処 あんこや

あんこに絶対的な自信あり。  
愛され続ける、あんころ餅。

昭和34年創業の「あんこや」は、その名の如く、あんこが美味しい店。どの商品にも、北海道産小豆をじっくり炊いた、甘さ控えめの自家製あんこがたっぷりり、お腹も心も満たされる。名物の「いちみんのもっちり焼き」は手土産におススメ。



▲ 一宮市本町3-6-2  
● 8:30～17:00(売完まで)  
休 月  
☎ 0586-72-6235  
📦 2台  
【支払】現金のみ  
📷 @ankoya\_ichinomiya

どら焼きの皮にもち粉を配合し、しっとり焼き上げた「いちみんのもっちり焼き(170円)」。



この季節の一番人気は、国産よもぎの香り漂う餅をあんこで包んだ「よもぎ入りあんころ餅(160円)」。

## #06 和菓子 ふくら庵

旬の素材と一期一会の楽しさを  
味わい豊かな和菓子に込めて。

合成保存料、防腐剤不使用で、安全で美味しい和菓子をお届けする地元の人気店。どら焼き、餅パイ、生大福などの中身は、その時期に最も美味しくなる果実や食材を使用。いつでも新鮮なおいしさに出会えるのが魅力だ。



▲ 一宮市西島町1-2  
● 8:30～18:00  
休 定休日なし ※11/5(日)11時閉店  
臨時休業 11/6(月)～14(火)  
☎ 0586-23-0014  
📦 12台  
【支払】現金・クレジット  
🌐 https://www.fukuraan.com/

最高級の羽二重粉を使用したふわふわの羽二重餅で、くちどけの良い自家製こし餡を包んだ「ふくら餅(135円)」。

秋冬のおすすめは、パイ生地に餅と紅玉りんごの餡を包んだ「熟練林檎の餅パイ(225円)」。

## #07 和菓子いちの

地元のこだわり食材を集め、  
一宮に誇る和菓子を、カジュアルに。

生産者の顔の見える地元の素材にこだわった、身体とこころ  
(とお財布)に優しい「いちの」和菓子。どら焼きやイチゴ  
大福、鬼まんじゅうなど、懐かしい定番の和菓子に、お店  
のアイデアや想いが加わった、魅力的なアイテムが揃う。



▲一宮市末広1丁目10-1  
●9:00～17:00 (売場まで)  
※火  
☎0586-83-1257  
📺10台  
■イトインスペース 有り  
【支払】現金・クレジット・  
PayPay  
📷@wagashiichino

店主イチオシは、愛知県産小麦粉きぬあかりを使った「鬼まんじゅう  
(130円)」。大ぶりのサツマイモがたっぷり入って、大満足だ。

イトインスペースでは、9:00～12:00までは日替わり和菓子付きの  
モーニングセットも楽しめる。和菓子でほっとひと息。

## #08 餅菓匠 清香

素材の持つ清々しい香りを届けたい。  
こだわり抜いた「清香」の想い。

自然の持つ美味しさを信じて、試行錯誤した自信作「しろ餅」  
「まめ餅」。契約農家さんから仕入れる滋賀県産羽二重糯米  
を、作る分だけ毎日自家精米し、栄養と食感の良い七分づ  
きで使用。自然の豊かさをしっかり感じる大福は、唯一無  
二の味わいだ。



▲一宮市本町2丁目3-14  
●10:00～18:00 (売場まで)  
※水  
☎090-4259-1785  
📺無し  
【支払】現金のみ  
📷@mochi.seika20181123

通り過ぎてしましそうな小さな店には、数種類の商品のみ。手間は一切惜し  
まず、菓子作りにおいて常に誠実であろうとする店主の姿勢が清々しい。



看板商品の「しろ餅」(220円)。餡は、北海道小豆と大納言小豆を  
独自に配合して使用。自然素材のみにこだわった優しい美味しさが  
喜ばれている。

## #09 御菓子司 亀屋

見て、作って、味わって。  
“楽しい”和菓子の魅力に出会える店。

地元で愛される「亀屋」は、素材や水にこだわり、甘さ控  
えめの優しい和菓子が身上。令和3年にリニューアルして、  
喫茶室(甘味処)を併設、職人による体験教室にも力を入れる  
など、和菓子をより身近に愉しめる空間に。可愛い和菓子  
に会いに来て。



喫茶室で提供される「ぜんざい(600円)」は、小豆をつぶさず、透明の  
蜜と一緒に頂く「京風」。夏に人気の「かき氷(600円～)」も年中楽し  
める。



▲一宮市木曽川町黒田字北宿二の切52  
●8:00～19:00  
甘味処は10:00～18:00まで (L.O.17:45)  
※木  
☎0586-86-4620  
📺3台  
■喫茶室 有り  
【支払】現金・クレジット・PayPay・  
LINEpay・d払い・その他電子決済  
📷@kameya\_kisogawa

昔ながらの製法で作られる定番和菓子も、創意あふれる店主の手に  
かれば、新鮮な魅力に。見て楽しい・食べて楽しい和菓子たち。

## #10 御菓子司 津島屋桃陰

宮内庁お買い上げの「桃花おこし」は  
桃花祭ゆかりの歴史あるお菓子。

明治11(1878)年創業の歴史ある和菓子店。真清田神社の  
春の行事・桃花祭に由来する「桃花おこし」「やぶさめ」をは  
じめ、古くから愛される銘菓が並ぶ。飾らず素朴、誠実さを  
感じる津島屋の菓子は、まるで歴史を頂いているかのような。



▲一宮市本町通8-18  
●9:00～18:00  
(木曜～17:00まで)  
※無し  
☎0586-72-2347  
📺4台  
【支払】現金・PayPay・aupay

昭和49年発売の一宮銘菓「どまんなか(216円)」。松の実入りの餡を  
包んで焼き上げた菓子で、表面のメレンゲの香ばしさが魅力。

大正生まれ、半生タイプの「桃花おこし(1本1,188円)」。つぶつぶと  
した食感としっかりめの餡が口の中で溶け合い、茶請けにぴったり。



## 参加方法

## Web で応募する場合

### マイアカウントを作成



<https://www.138ss.com/rally/wagashi/main>  
にアクセスし、  
マイアカウントを作成  
スタンプラリーに参加しよう

メールアドレスとパスワードを  
登録するだけなので簡単！

### スタンプを集める



本紙掲載のスタンプ設置店で  
飲食・購入をして  
店内設置のQRコードを読み  
取ってスタンプをゲット！

※サイトにログインしてご利用下さい。

### 応募する



スタンプが4個集まったら、  
応募ボタンから必要事項を  
入力して応募しよう！  
(8個集めると2回目の)  
応募が可能です。)

※Web版では最大2回まで応募可能です。

## 一宮の観光情報をチェックしよう

旬の観光情報を  
SNS で発信中！

### 一宮市の公式観光サイト



一宮市の公式観光サイト  
**ichinomiya NAVI**

一宮市 観光



一宮市観光協会  
@138ss



いちみん  
(一宮市観光協会)  
@138ichimin



## イベント情報

### BISHU FES.

2023年 11月11日(土) 10:00 ~ 20:00 / 12日(日) 10:00 ~ 17:00

東京ガールズコレクション(TGC)が展開する「BISHU COLLECTION produced by TGC」をメインに、世界3大毛織物産地の1つである「尾州」をPRするイベントを開催！  
ファッションはもちろん、アート関連のイベントも同時開催します！

### 「尾州の和菓子」特設ブースも出店！

参加店舗のうち8店舗の商品が一堂に会します！  
特設ブースで購入いただいてもスタンプをゲット  
できます。

会場：尾張一宮駅前ビル(i-ビル)3階 シビックテラス  
日時：11日(土) 10:00 ~ 17:00

特設サイトは  
こちら



BISHU FES.

2023  
11/11(SAT) - 12(SUN)

## 参加方法

## ハガキで応募する場合

参加店舗でお会計時に  
レジでスタンプを押してもらおう！

スタンプが4個集まったら、応募ハガキに  
切手を貼って、投函しよう！



●応募されたハガキは返却  
できません。

●住所・居先が不明などに  
より連絡・配達ができない  
場合は、当選権利を無効  
とさせていただきます。

●個人情報、スタンプラ  
リーに関するメールでの  
連絡、抽選、次回スタンプ  
ラリー開催等の告知及び  
商品の発送にのみ利用  
し、本人の同意を得ず第  
三者に開示・譲渡するこ  
とはありません。なお、賞  
品を製造元や販売元等か  
ら直接お客様に配送す  
る必要がある場合や配送  
業務を配送会社等に委託  
して行う場合、必要な  
情報のみを業者に開示  
いたします。

●お1人様何口でも応募  
できます。

●重複の当選はござい  
ません。

●掲載している情報は、  
2023年11月時点の情報  
です。情報が変更されて  
いる場合があります。

●新型コロナウイルス感  
染症の状況等により、各  
店舗の休業日・営業時間  
などが変更となる場合が  
あります。出発前に各店  
舗に確認をお願いします。

●掲載のイラストや画像等  
の無断複製・使用はご遠  
慮願います。

※QRコードは(株)デンソー  
ウェブの登録商標です。

## 郵便はがき

63円切手を  
貼って  
ください

4 5 0 0 0 0 3

愛知県名古屋市中村区名駅南1丁目18-11

コアビル5階

一宮デジタルスタンプラリー事務局 宛

(株式会社ピコ・ナレッジ内)

|        |                   |   |                                                                                                                                                                    |     |
|--------|-------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| フリガナ   |                   |   | 性 別                                                                                                                                                                | 年 齢 |
| お名前    |                   |   |                                                                                                                                                                    | 歳   |
| ご住所    | 〒 一宮市 都・道 府・県 市・郡 |   |                                                                                                                                                                    |     |
| お電話    | —                 | — | イベントをどこで知りましたか<br>(複数回答可)<br><input type="checkbox"/> 店内ポスターやPOP <input type="checkbox"/> 店外ポスター<br><input type="checkbox"/> 広報一宮 <input type="checkbox"/> その他 ( ) |     |
| E-mail |                   |   |                                                                                                                                                                    |     |