

**上生菓子** 1個180円 (本体価格) **千代堂**



朝生菓子や餅菓子など、豊富な商品を提供する千代堂の上生菓子です。自家製あんにこだわり、こしあんに中に包んだ上生菓子は、四季折々によって見た目を変え、軽やかな甘みが特徴的です。

住所 桶屋町25  
営業時間 8:30~19:00  
定休日 年中無休(1月1日~3日を除く)  
電話 23-6998 駐車場 あり

**五大北天まんじゅう** 1個55円(税込) **つや**



沖縄産黒糖と徳島産白下糖を皮に練り込み、あんを包んだ朝生菓子です。時間をかけてじっくりと蒸し上げることで、黒糖の香りを逃がさず、もちりとした食感と光沢のある艶が特徴的なお菓子です。

住所 小原82-4  
営業時間 8:00~18:00(売り切れ次第閉店)  
定休日 毎週水曜日(不定休)  
電話 22-6616 駐車場 あり

**津山往来** せんべい・かりんと 1箱1,430円 (本体価格) など **やまは製菓**



せんべいは、生地に新鮮な地場の卵を使い、豆類を加えて香ばしく焼き上げています。かりんとは、お好み、黒糖、野菜、生姜などがあり、昔懐かしい味わいを感じることができます。

住所 昭和町1丁目36  
営業時間 8:30~17:00  
定休日 毎週土曜・日曜日、祝日  
電話 0120-28-0151 駐車場 あり

**いちま** 1個135円(税込) **旬菓匠 くらや**



柔らかいブッセタイプのカステラ生地で、国産小豆をじっくりと炊き上げた艶のある粒あんに挟んだお菓子です。ふわふわとした生地の食感と、小豆の味わいを感じることができ、粒あんととの相性が良く合う一品です。

住所 沼77-7(本店)、川崎147(マルイイーストラント店内)  
営業時間 9:30~19:00 定休日 不定休  
電話 22-3181 駐車場 あり

**初雪** 津山名産初雪= 1袋2枚入り200円(本体価格)、焼初雪=1本200円(本体価格) **武田待喜堂**



自家栽培のもち米と砂糖だけを使い、古くから伝わる製法を守り、時間を掛けて丁寧に作り上げた伝統的なお菓子です。焼いたり、油で揚げたりして、お好みに合わせて味わうことができます。

住所 宮脇町23  
営業時間 9:00~18:00  
定休日 不定休  
電話 22-3676 駐車場 あり

**十萬石** 1個150円(本体価格) **美作百味菓匠館 大文字**



北海道産の幻の小豆といわれる希少な品種「朱鞠」を使用しています。じっくりと炊き上げたこしあんに、もち米を使った薄い生地を挟み込んだお菓子です。

住所 小原207-6(本店)、高野本郷1256-14(高野店) 営業時間 9:00~19:00(本店)、9:30~18:30(高野店) 定休日 不定休  
電話 23-7266 駐車場 あり

津山市内には、伝統的な和菓子を製造・販売する店舗が数多くあります。各店がおすすめる商品を紹介いたします。皆さん、ぜひ味わってみてください。(五十音順)

**よこの餅** 1個155円(税込) **津山銘菓 御菓子司 松月堂**



横野地内で作られた有機栽培のもち米を使用した商品で、皮の生地に餅を練り込み、しっとり、モチモチした食感が特徴的です。北海道産大納言小豆の自家製あんは、柔らかくてあっさりとした甘みの粒あんです。

住所 東一宮12-5(本店)、二宮54-13(二宮店)  
営業時間 8:30頃~18:30頃(本店)、10:00~18:00頃(二宮店)  
定休日 不定休 電話 27-2728 駐車場 あり

**千本桜** 1本95円(税込) **鶴聲庵**



梅肉入りの求肥を麩焼きの煎餅で巻き、すり蜜をかけたお菓子です。津山城(鶴山公園)の桜を表現していて、お茶のお菓子としてもよく用いられ、サクツとした表面と、しっとりとした中身の調和を楽しむことができます。

住所 二階町6  
営業時間 9:30~18:00  
定休日 毎週日曜日  
電話 22-4809 駐車場 なし

**桐襲** 5個350円(本体価格) **桐襲本舗 京御門**



地元産の柚子を白あんに混ぜ、しっとりとした皮でくるんだ、上品な味わいのお菓子です。蒸し焼きをしているため、一般的な饅頭よりも水分が多く、柚子の豊かな香りを楽しむことができます。

住所 林田町51(本店)、高野山西435-2(高野店)、小原23-1(小原店) 営業時間 8:30~18:00(本店)、9:00~18:00(高野店・小原店) 定休日 年中無休(1月1日を除く) 電話 22-3510 駐車場 あり

**美作の栗** 1個194円(税込) **大手門**



甘露煮にした大きな栗を丸ごと1個使用した栗饅頭です。栗を白あんと皮で包み、丁寧に焼き上げています。すべての工程を手作業で行う、こだわりの和菓子です。

住所 上河原531-7  
営業時間 9:00頃~18:00頃  
定休日 毎週木曜日(不定休)  
電話 23-0542 駐車場 あり

**どら焼** 1個120円(税込) **お菓子の店 キシモト**



大正9年創業の老舗店のどら焼です。北海道産大納言小豆の自家製あんに、一枚ずつ焼きした皮に優しく包んでいます。昔ながらの味わいと製法にこだわった一品です。

住所 加茂町桑原68-8  
営業時間 9:00~19:00  
定休日 毎週水曜日、第3日曜日  
電話 42-2137 駐車場 あり

**どら焼** 1個150円(税込) **木村家**



地元の農家から仕入れた新鮮な生みたての卵で作る生地は、一枚一枚手焼きし、卵の濃厚な味わいが特徴的です。北海道産大納言小豆を白ザラ糖で炊き上げた粒あんのどら焼です。

住所 川崎170-1  
営業時間 8:00~20:00  
定休日 年中無休(1月1日を除く)  
電話 26-1068 駐車場 あり

城下町・津山には、今回紹介した和菓子をはじめ、歴史的な魅力がたくさんあります。文化の秋、食欲の秋に、「歩いて」「見て」「食べて」、津山の良さを再発見してみましょう。  
撮影協力 表紙(京御門、くらや、大文字)、2頁(大文字)

