

# 堺

# 和菓子めぐりMAP

千利休の生まれた街「堺」。茶の湯に欠かせない堺の和菓子は、歴史と伝統に育まれた一品が揃っています！是非この機会に食べ歩きを！！

**1**

**朝日堂菓子舗**  
072-232-4865  
【9:00~19:00 火曜休】  
焼き上がりの香ばしい外皮に、しっとりとした栗入り餡が絶妙にマッチした「遠里」など

**2**

**曾呂利**  
072-238-6504  
【8:30~19:00 無休】  
あっさりとした甘さ。和泉河内の上古代を偲ばせる「八たの鏡」を象った白餡包み焼きの「大鏡」など

**3**

**八百源来弘堂**  
072-232-3835  
【9:00~17:00 日・月曜休】  
爽やかな肉桂(にっき)の香りと風味。柔らかい求肥と口溶けの良い餡のハーモニーが絶品の「肉桂餅」など

**4**

**本家小嶋**  
072-232-1876  
【9:00~18:00 月曜休】  
きめ細やかな餅、丹念に練り上げた餡、上質の芥子の美、それらが織りなす、絶妙な味のハーモニーの「芥子餅」など

**5**

**大寺餅河合堂**  
072-222-1223  
【9:00~18:00 無休】  
柔らかなお餅を厳選された小豆の餡で包んだ素朴な甘さが身上的「大寺餅」など

**6**

**南曜堂**  
072-233-1513  
【8:30~19:00 火・木曜休】  
もなか一筋の専門店。柔らかい粒あんであっさりとした甘さが魅力の「天領もなか」など

**7**

**かん袋**  
072-233-1218  
【10:00~17:00 火・水曜休】  
うぐいす色のまったりとした甘味の餡と餅が絶品の「くるみ餅」が有名

**8**

**小島屋**  
072-232-0313  
【8:30~18:00 無休】  
北海道産の小豆のこし餡を餅皮で包みケンの実をまぶした「けし餅」など

**11** 堺東 丸市菓子舗  
072-233-0101  
【9:00~18:00 無休】  
千利休が珍重した名菓「斗々屋」をそのまま再現した実物大のお饅頭「斗々屋茶碗」など

**12** 方違神社 EH製菓 江久庵  
072-222-2411  
【9:00~18:30 木曜休】  
小豆あんや抹茶餡を甘さ控えめのお餅で包んだ「朝雲」など

**13** 天神餅  
072-233-0987  
【9:00~19:30 月曜休】  
柔らかい雪平餅に上質の粒あんを詰め込んだ創業以来の素朴な銘菓「天神餅」など

**14** おかよし味匠庵  
072-229-6518  
【9:00~19:00 火曜休】  
リンゴ餡・つぶ餡の二種類の餡をしっとりとしたカステラ生地で半月の形に包んだ上品な焼き菓子「堺からの旅立ち」など

**15** 深井屋甚兵衛  
072-232-1276  
【9:00~17:00 赤羽次第閉店 日・月曜休】  
生麩まんじゅう「風庵」は青のりとゆずの風味があり、中はこし餡になっています。

※ 祝日・年末年始は、定休日に変更になる場合がありますので、事前にお問い合わせ下さい。

**ホテル・サンプラザ** 【南海本線「堺」駅徒歩3分】  
〒590-0972 大阪府堺市堺区竜神橋町1-1-20  
FAX:072-221-8291  
<http://www.hotel-sunplaza.com/> TEL:072-222-6633

