



# とおかし

西宮

NISHINOMIYA  
TOKASHI

二〇一八年度版

2018年4月～2019年3月

## とおかし和菓子店マップ



- い** 千鳥屋宗家 西宮本店  
兵庫県西宮市六邊寺町14-4  
0798-26-0808  
8:30～20:00 休 年中無休
- ろ** 翁菓舗  
兵庫県西宮市甲陽園西山町1-60  
0798-74-6825  
9:00～19:00 休 水曜
- は** 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 不定休 (来店前に要確認)
- 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
- ほ** 谷矢製館  
兵庫県西宮市本町8-1  
0798-22-4328 8:00～17:00  
(土・祝) 8:00～14:00 休 日曜
- へ** 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)
- 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
- ち** 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、来店前に要確認)
- り** 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
- ぬ** 甘辛の関寿庵  
兵庫県西宮市今津出在家町3-3  
0798-32-3039  
10:00～19:00 休 年中無休 (1月1日・2日をのぞく)
- る** 成田家  
兵庫県西宮市羽衣町8-8  
0798-22-3189  
9:00～19:00 休 月曜

### 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。  
本紙記載情報の有効期限は2019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。

(2018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。

2018年4月  
～2019年3月

四月から  
スタート!

毎月十日に  
西宮神社で配られる  
お菓子をご紹介します。

とおかし  
お菓子暦

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。

2018年

四月 千鳥屋宗家

『えべっさん・鯛』



卯月

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。

八月 谷矢製餡

『えびす金鑊』



葉月

西宮の酒造メーカーの酒粕を使用した金鑊! 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。

七月 高山堂

『目出鯛みかき』



文月

ふんわり生地で、自慢の北海道十勝小豆つぶ餡とやわらかい求肥をさんだみかさに、おめで“たい”焼き印を押して仕上げました。

十一月 こはくち

『宝箱』



霜月

酒のまち西宮らしく、ひょうたん型にかたどった「かんだおり」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。

十二月 あおやま菓匠

『えびす福耳大福』



師走

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、粟とよもぎの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ちもち〜!

五月 翁菓舗

『えびす餅・福だま』



皐月

えびす餅はやわらかな求肥にくるみをまぜてきなこをまぶしたやさしい味。上品に抹茶が香る福だまは「えびすの森」を思わせます!

九月 菓一條栄久堂吉宗

『境内・鯛』



長月

白金時餡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。

2019年

二月 甘辛の関寿庵

『御神酒まんじゅう』



如月

なめらかな舌ざわりのこし餡は、大関の大吟醸を使用! 口に入れば、しっとりした生地からお酒の香りがあふれます。

六月 御菓子司昇月堂

『めで鯛・宝舟』



水無月

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っても幸福! 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 君栄堂本舗

『戒福栗』



神無月

大粒の栗を、赤と白のこしあんて包んで焼き上げた焼菓子です。とっても大きくて、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』



弥生

えべっさんの絵の入った丸型とめでたい紅白の最中。小豆餡、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。

※価格と商品の詳細は各店舗へお問い合わせください。

※一月は「十日えびす」斎行のため西宮神社での「とおかし」配付は行われません。