



## メルマガ登録特別特典

美食家も認める！東京五つ星手土産20選

# 美食家も認める！「東京五つ星手土産 20 選」

あの「岸朝子」さんは、2015年9月22日91歳でお亡くなりになった。山本益博、玉村豊男など、食の評論家は数々おれど、私は岸朝子さんの選択眼はなかなかのものだとずっと思っていて、菓子選びの参考にしていた。

古今東西の味覚あふれる“飽食”の大都会東京でベストセラーとなったのが、食探訪歴50年という岸朝子さんが選んだ「東京五つ星の手みやげ」（東京書籍刊）であった。

2003年に書かれたこの著作には97店が掲載されていたが、もう15年を経過して様子も変わっている。

あらためて、その中で私が好みの名品名店をご紹介しますとおもう。

以下、岸朝子選「東京五つ星の手みやげ」掲載の品から合計67件を調べたのだが、まずはそのうち20品をご覧いただきたい。

尚、出来る限り店舗のURLを調べて記したが、適当なサイトがない場合は、グルメサイトの食べログやRettyを記した。また※印で個人的なコメントも記入した。

©FujiTelevision Network,Inc.All rights reserved.

## ■岸朝子プロフィール

女子栄養学園卒の友人がつくったロールサンドの味に魅了され料理に興味を持つ。永田町小学校（現・麹町小学校）から東京高等師範学校附属小学校（現・筑波大学附属小学校）に転入し卒業。府立第三高女（現・東京都立駒場高等学校）を経て、1942年、女子栄養学園（現・女子栄養大学）卒業。東大農学部勤務後、21歳で軍人と見合い結婚し、1947年から夫婦で千葉県でカキの養殖業を手がける。

その後、出産を経て、1953年に養殖業を廃業して東京へ移住。1955年に主婦の友社の「料理の好きな家庭婦人を求む」の求人に応募して入社し、4人の子どもを育てながら料理記者としてスタートを切る。

その後女子栄養大学出版部に移り、1968年から雑誌『栄養と料理』の編集長を10年間務める。この時期、食べ歩きや食器の楽しみ方など新しい企画を次々と出し『栄養と料理』の販売部数を倍にした。

1979年に女性ばかりの編集プロダクション「株式会社エディターズ」を設立して独立。料理・栄養に関する雑誌・書籍を多数出版。

1993年から6年間、フジテレビ系列の人気番組『料理の鉄人』に審査員としてレギュラー出演。「料理記者歴40年」が肩書きだった。試食の際の「おいしゅうございます」という表現がブームとなる。

2015年9月22日、東京都千代田区の病院にて、心不全のため死去。91歳没。

## #1 黒松（どらやき） 北区東十条「草月」

黒松模様の黒糖の皮生地で、つぶあんをつつんだ、どらやき「黒松」は 先代と二代目の手によって昭和33年につくられました。全国にその味を知らしめたので 昭和45年の全国菓子大博覧会金賞受賞がきっかけ。当初20個ほどの売り上げだった「黒松」は現在なんと多い日で1日2万個も売れる大ヒット商品になりました。しかも30年以上1個100円の値段もかわらず。美味しさの秘密は極上の皮生地、東十条の地でのみ買い求められるこだわりの、どらやき、五つ星の手みやげをご堪能ください。

※この虎模様のようなどら焼きは東京ではメジャーである。お値段も抑え気味で流石東十条の庶民の味方だ。

<http://www.sogetsu.co.jp/>



## #2 言問団子（団子） 墨田区向島「言問団子」

今回ご紹介する老舗の一品は、墨田区向島の「言問団子」。

花見の名所、隅田川を挟んで浅草の対岸に位置する「言問団子」は初代が江戸末期に現在の地に開店、以来創業160年。黒・白・黄色の三色の団子にこめられた歴史と職人のこだわりを、満開の隅田川の桜並木とともにじっくりご堪能ください。※江戸の団子と言えば、「言問団子」か「羽二重団子」ということになる。江戸はこういう庶民的な菓子が主流であった。

ちなみにTBSアナウンサー外山恵里さんはこの店の娘さん。

<http://kototoidango.co.jp/>



### #3 銀座マカロン（西洋菓子） 中央区銀座「ホテル西洋銀座」

銀座のスイーツの中でも、隠れた名品として、大人に人気なのが、ホテル西洋銀座のケーキショップの2代目シェフが考案した「銀座マカロン」。伝統的なフランスのお菓子マカロンとの違いは、生地の薄さと大きさ、ふんだんに入ったラムレーズン入りのバタークリーム。完成までおよそ3時間、パティシエがひとつひとつ手作業で生み出す過程も、ためいきものです。1個270円（!）も納得か。銀座に美食家たちまでもひきつける、五つ星の手みやげの秘密をご堪能ください。

※ホテル自体はなくなってしまったが、その菓子は銀座のデパ地下で生きている。

<http://www.seiyoginza.com/patisserie/macaron.php>



## #4 豆大福（大福） 文京区音羽「群林堂」

東京に数々の人気豆大福がある中で、今回ご紹介するのが大正5年から文京区音羽に店を構え、文人たちにも愛された群林堂。小豆は北海道十勝産、赤えんどう豆は富良野産と、素材にこだわり、絶対に添加物をつかわないので賞味期限は当日。特徴はごつごつとするほど入っている赤えんどう豆に多めの餡、そして乾燥を防ぐための片栗粉。1個 137円というお手ごろな値段に開店まえから行列ができ午後3時ごろにはうりきれするという。デパートからの数多くの出店依頼も断り、この地で"五つ星の手みやげ"の味を守り続けている。

※安くて旨い素晴らしい豆大福である！入手するには、なるべく午前中に音羽の店へ行くしかない。

<https://loco.yahoo.co.jp/place/g-193w-Y-6qvkk/photo/>



## #5 アップルパイ（洋菓子） 千代田区神田淡路町「近江屋洋菓子店」

老舗の洋菓子店「近江屋洋菓子店」はパン屋として明治 17 年に創業。2 代目がアメリカに渡り、パンと洋菓子の腕を磨いて現在の礎を築いた。

現在は 4 代目。今回紹介するのは 4 代目自ら、毎朝青果市場でりんごを仕入れるこだわりの「アップルパイ」。パイ生地には普通のバターより値段が倍のカルピスバターをふんだんに練りこむ。1 ホールあたりにりんご 3 個分を使い、ドーム上に膨らんだアップルパイは、どこか懐かしい正統派の洋菓子。

毎日夕方に焼きあがるため、その時間に訪れる常連客も多いという。1 カット 400 円、1 ホール 3300 円（税別）。明治から続く老舗の何かが違う“正統派”アップルパイをご堪能あれ。

※神田淡路町界隈はハイカラな店が多かった。これは、中央線の起点であった時代から飲食店が多かったことからだろう。黄金の美食家の街である。

<http://www.ohmiyayougashiten.co.jp/webshop.html#apple>



## #6 穴子寿司（寿司） 台東区谷中「乃池」

戦前の趣を残す建物が並ぶ谷中で、正真正銘の江戸前にこだわり手みやげとしても谷中の名物となった寿司が「すし乃池」の「穴子寿司」。御年78歳のご主人が毎朝仕入れる東京湾の穴子は他店の4倍の250匹で、4人のお弟子さんとご主人の5人がかりで毎日さばかれる。門外不出のダシで煮た穴子に、2週間煮詰めたツメ。谷中散策の折にわざわざ探して手みやげとして購入するお客さんも数多い。「この店の穴子の味が忘れられない」と再来店のお客の言葉にご主人は「商売冥利につきる」とのことである。

※江戸前の穴子寿司と云えば乃池である。秘伝のタレでいい色をしていて、食欲をそそる。

<http://www.sushi-noike.com/>



## #7 鯛焼き 港区麻布十番「浪花家」

明治42年創業に今川焼き屋として創業したこの店の初代が「今川焼きは丸型でつまらないと“めでたい”の『たい』の型にしたところ売れ出したという。そう、この店が「元祖鯛焼き」、鯛焼き発祥の店なのである。昔風の木造の店内で忙しく鯛焼きを焼くのは四代目。

北海道十勝産の小豆を8時間かけて大釜で煮ることによって、甘い餡の中にも豆の香りが広がる。ひとつずつ鉄型で焼く一丁焼きが、皮の甘みを出すという。一丁焼きのため一日2000個が限界だが、あちこちから電話で予約をしてまで買いに来るといふ「元祖鯛焼き」なのである。

※美食家は、やはりたい焼きは浪花家を推す人が多い。四谷の「わかば」も良いが。手間のかかる素朴な焼き方が芳ばしくて旨い。

<https://www.ehills.co.jp/.../E.../gourmet/omotase/059/index.php...>



## #8 カレーパン 江東区森下「カトレア」

下町の森下にある一見普通のパン屋さんだが、この店こそ大正時代に元祖カレーパンを考案したパン屋さんである。明治10年創業の東京でも有数の老舗のパン屋であるこの店が関東大震災で店を焼き、二代目が、立て直しのために当時人気だったカレーをパンにつめカツレツの衣であげ「洋食パン」として売り出した。現在も一日およそ1000個を売り、一日4回、揚げたてのカレーパンができあがる時間には地元の客が並ぶ。森下の地に生まれて昔ながらの味を守る「元祖カレーパン」の秘密をご堪能あれ。

※なんてたって元祖カレーパンであるあるから、黙ってても旨いのは当然だ。

早めにいかないと売り切れとなるので焼き上がりを調べてからゆくのが良い。

<https://retty.me/area/PRE13/ARE17/SUB1704/100000027605>



## #9 栗まんじゅう 中央区日本橋「清寿軒」

1861年江戸末期に初代澤村清造が創業した清寿軒は、ビルに挟まれひっそりと築80年の和風の店構えを守る。かつては日本橋界隈の花柳界を相手に接待用の和菓子として重宝された清寿軒の味を引き継ぎ、すべてを一人でこなすのは7代目。1個210円、人気の栗まんじゅうの栗餡は、栗とこし餡の割合が8対2、きめの細かい餡から大きな栗が顔をのぞかせる。手みやげの箱に大きくかかれた「大福帳」文字は大正時代のデザイン。日本橋で144年続く小さな和菓子屋の大きな栗まんじゅう、老舗が伝える江戸の味をご堪能あれ。

※文久元年創の老舗である。日本橋界隈には何気なくこういう古い店が残っている。ここの栗まんじゅうは栗がふんだんに入っていて嬉しい。一緒に写真に入っている小判どら焼きはお薦めである。

[http://seijuken.com/?page\\_id=13](http://seijuken.com/?page_id=13)



## #10 フルーツケーキ 港区南青山「ルコント」

昭和 38 年に創業者アンドレ・ルコントがホテルオークラに招かれたことがきっかけで、昭和 43 年日本にはまだなかった本場フランス菓子専門店「ルコント」は当時六本木に開かれた。

「万事フランス流に・・・」のルコントの教えを守りつつ作り続ける名物のフルーツケーキは、ルコントが世界中から厳選した 10 種類のドライフルーツをたっぷりのラム酒に 1 ヶ月つけこむ。1 本 3150 円。これが本場のフルーツケーキというものか・・・と美食になれた現代の日本人もきっと驚く。日本をこよなく愛したアンドレ・ルコントの教えを忠実に守り日本人シェフパティシエ達が焼き上げる、芸術ともいえる本場の「五つ星の手みやげ」をご堪能ください。

※いろいろな種類のドライフルーツが鮮やかなに散りばめられていて、これでもかが入っている。フルーツケーキ王様である

<http://www.a-lecomte.com/product/>



## #11 本饅頭 中央区明石町「塩瀬総本家」

日本で初めて饅頭が誕生したのは、今からおよそ 650 年前の 1349 年、室町時代のことである。そして、その餡入りの饅頭を初めて作った店こそ、この「塩瀬総本家」なのである。

「五つ星」で今回紹介するのは、塩瀬 7 代目が 450 年前に考えた「本饅頭」。1575 年の「長篠の合戦」で出陣する徳川家康に献上したという歴史ある一品である。蜜付けした大納言と漉し餡を薄皮でつつんだこの「本饅頭」の作り方は「本邦初公開（塩瀬 34 代目川島英子氏）。650 年続く老舗の伝統の技、老舗の心、ここにありなのである。

※創業は室町時代の奈良、餡子入り饅頭の元祖が塩瀬である。

定番の白皮の塩瀬饅頭とは違って、本饅頭は全体が小豆餡色の丸いおはぎのような感じである。

[https://www.shiose.co.jp/products/list.php?category\\_id=36](https://www.shiose.co.jp/products/list.php?category_id=36)



## #12 芋ようかん 北区田端「土佐屋」

初代が大正 12 年にこの地に創業、2 代目が、さつまいもが美味しい時期にしかつくりたくない、季節限定の芋ようかんを考案した 30 年ほどまえからロコミで人気になり、「土佐屋の芋ようかん」はその名を知られるようになるが、その味の秘密は"夫婦で力をあわせた手間と隙"。実は 3 代目である高橋功さんご夫婦は、自分達の代限りで暖簾をたたむという。田端で愛され 80 年の芋ようかんは、ちょっぴり切ない五つ星の手みやげです。

※芋ようかんと見下すことなかれ。江戸期ではなくて、明治 30 年代に舟和が開発した菓子である。

<https://mikitpg.com/omiyage/tokyostation-omiyage/tosaya>

<https://tosaya-tokyo.jimdo.com/>



## #13 いちご豆大福 新宿区住吉町「大角玉屋」

今や日本中にあるいちご豆大福の考案者が、大角和平さん、この店の三代目。

大角玉屋は大正元年、初代政吉がこの地に創業、豆大福ではその名が知られた店だが、昭和 60 年 2 月発売のいちご豆大福は今までにない新商品として和菓子界空前の大ブームに。

三代目はキウイ・バナナ・パイン・ナスなど今までに 100 点以上のアイデア和菓子を作ってきた。三代目の飽くなき和菓子の追求が産んだ、大ヒット商品をぜひご堪能あれ。

※いちご大福の元祖であるが、菓子というものには確たる特許もなくして真似されるのが辛い。

<http://www.oosumi-tamaya.co.jp/strawberry.html>



## #14 シュークリーム 中央区銀座「ウエスト」

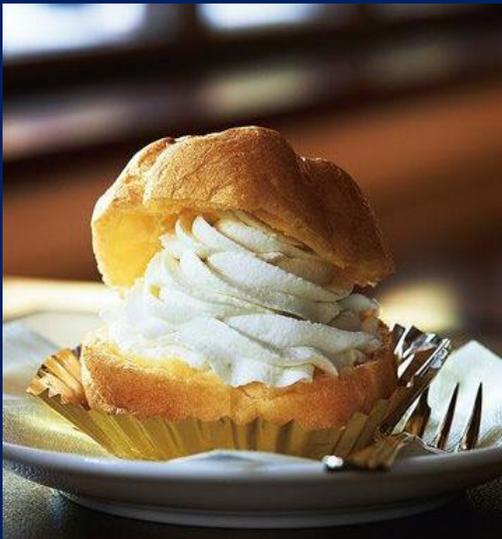
数寄屋橋交差点から徒歩3分にある、「ウエスト」本店。

もともとは初代が昭和22年に高級レストラン「グリル・ウエスト銀座」を創業したが、戦後の贅沢規制の都条例により半年後に、喫茶店として再スタートしたもの。

名物のシュークリームは一般的なものとの違いが2つある。ひとつは、カスタードに生クリームもバニラエッセンスも加えずに素材を最大限にいかした、昔ながらのカスタードクリーム、そして、普通のシュークリームよりも二回りは大きく、大人の握りこぶしほどの大きさはあるというそのボリュームである。甘すぎず食べ応えもあり、男性に人気。シンプルなものだからこそ、五つ星“銀座のシュークリーム”の違いをご堪能ください。

※このシュークリームは迫力があって満足の逸品である。銀座ウエストの秘密兵器であるが、日持ちしないので、銀座(数寄屋橋)のカフェで食べよう。

[https://www.ginza-west.co.jp/product/detail2\\_84.html](https://www.ginza-west.co.jp/product/detail2_84.html)



## #15 餡なし草餅 墨田区堤通「志満ん草餅」

向島名物といえば、「言問団子」「長命寺の桜餅」そして、この「志満ん草餅」である。

創業当時から変わらない真ん中のくぼんだ形は、渡し舟に乗るときに白みつやきな粉がこぼれないようにと、明治の初めに初代が考案したもの。

「草餅はヨモギが命」と語る4代目は四季によって違う天然のヨモギを調理しわけ。ひとつずつ職人が丹精をこめて手作りするため一日の量に限りがあるが、節句の時期には1万5000個もの注文が入る。経木に包まれた昔ながらの餡なし草餅は、135年の歴史に培われた「五つ星の手みやげ」である。

※白みつ、きな粉、餡子、凹みにどれを入れて食べるかが問題だ。草が濃くていい香りがする。

<http://jimankusamoti.com/>



## #16 ロールケーキ・プランタン 世田谷区成城・マルメゾン

生のフルーツをたっぷり巻き込んだロールケーキ「プランタン」は、ここマルメゾンで15年前に誕生した。

マルメゾンのシェフ大山は日本洋菓子界の先駆者で、数々の弟子達が有名店のオーナーシェフとして活躍する。自慢の特製ヨーグルトクリームに新鮮な完熟フルーツを宝石のようにちりばめる。「伝統の中にオリジナリティを作らなければならない。」今やフルーツ入りのロールケーキは洋菓子のスタンダードのひとつであるが、その原点である大山シェフのこだわりをご堪能あれ。

※大ぶりの生フルーツがロールケーキの生クリームの中にぎっしり入って、上にもたくさん乗っかっている。フルーツ三昧のケーキである。

<https://tabelog.com/tokyo/A1318/A131814/13004835/>



## #17 人形焼 中央区日本橋・重盛栄信堂

重盛栄信堂は大正6年に初代重盛永治が、安産の神水天宮のある人形町に創業。

重盛栄信堂の人形焼は昔から七福神をかたどったものですが、7は奇数で鉄型に入らないので初代が頭の長い福祿寿をはずし六福神としたそうです。

卵白、卵黄を別々に攪拌し、加糖練乳やはちみつ、みりんも加えた秘伝の生地づくりと、少し固めの漉し餡を2:8の割合で鉄型にいれ、4丁ずつをバーナーで。下町風情のある人形町に響く4丁焼きの音色に導かれ、伝統の味をご堪能ください。

※人形焼と云えば重盛である。人形町の水天宮寄りに行けば威勢よく焼いているのですぐわかる。重盛はふっくらと濃いめに焼けて不細工である。

<http://www.shigemori-eishindo.co.jp/ningyo/>



## #18 玉だれ 中央区日本橋・栄太楼総本舗

栄太楼総本舗の初代は屋台できんつばを売り歩き、日本橋のこの地に1857年に創業。

それから20年後に誕生した「玉だれ」は、なんとわさびを使った今までにない和菓子。香りと辛味が日本茶に合うと、茶席で評判になったとのこと。わさびに粉末の山芋と上白糖、しかしこの餡には一切熱を加えません。職人が手間隙かけて作り上げた求肥にほんのり透けて見える緑色。わさびの辛味と風味が広がる、歴史ある異色の生菓子は、明治以来グルメの間で好まれる知る人ぞ知る「五つ星の手みやげ」なのです。

※老舗栄太楼の息子に生まれたのが、写真家の西宮正明氏である。親しかった頃に本人から聞いた話だから本当である。

<http://www.eitaro.com/namagashi/>



## #19 シャリアピンパイ 千代田区内幸町・帝国ホテル「ガルガンチュア」

帝国ホテルの名物メニュー、シャリアピンステーキ。

著名な声楽家シャリアピンのために作られた伝統の一品である。

歴史は昭和 11 年に遡る。「シャリアピンパイ」はシャリアピンステーキを贅沢にパイで包み込んだ一品で、3 年前、ホテル 1 階のテイクアウトコーナー用に考案された。パイの調理には名門ホテルが誇る 3 人のシェフ、肉専門のシェフ、調理シェフ、パイ職人がその経験と技を結集する。まさに、帝国ホテルの伝統から生まれた「五つ星の手みやげ」なのである。

※所謂、高級ホテル仕様のミートパイであるが、残念ながら食べたことがない。小さなワンホールながら 2700 円である。

<http://www.imperialhotel.co.jp/.../hotelshop/category/food/po...>



## #20 花園万頭 新宿区新宿・「花園万頭」

江戸時代の後半1834年に石川県金沢で創業した「石川屋本舗」、3代目が明治39年、新宿は花園神社前に店を移し、名前を「花園万頭」と改めた。

「日本一高い、日本一うまい」のキャッチフレーズの「花園万頭」は1個378円。香川産の和三盆糖と氷砂糖、北海道十勝産の小豆から手間隙かけて作り出す、あっさりとしたこし餡、そして大和芋と秘伝の粉の調合が作り出すもちもちとした食感の生地は、170年の歴史と職人達のプライドが作る新宿の「五つ星の手みやげ」なのである。

※内藤新宿の場末にありながら凄く高級な饅頭で、あの白い上品な味はまだ数個しか食べたことがない。「日本一高い、日本一うまい」は伊達じゃない。

<http://www.tokyo-hanaman.co.jp/products/list.php...>



©FujiTelevision Network,Inc.All rights reserved.

おそまつ

(ライター紹介) 岡部泰明

山口県生まれ、現在横須賀市に在住し執筆生活を送る。

以前は広告業界でTV-CM制作に携わり数々の名作を世に出した。

ちょっとエキセントリックな風貌ながら、少年の心をもつ愉快的な男である。特にその博識にかけては右に出るものなく、特に歴史、食にかけては独特の視点から歯に衣着せぬ文章を著す。とめどもない湧き出すような文章を生み出すその才能にはいつも敬服するばかり。今注目のライターです。