



# とおかし

西宮

NISHINOMIYA  
TOKASHI

## とおかし和菓子店マップ



- あ** 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 日曜
- こ** こはく  
兵庫県西宮市南越木岩町15-12  
0798-71-5889  
10:00~19:00 月曜 (祝日は営業、来店前に要確認)
- 谷** 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 日曜
- と** 君栄堂本舗  
兵庫県西宮市馬場町 4-28  
0798-22-1764  
9:30~19:00 日曜
- り** 太平洋吉定  
兵庫県西宮市西田町 5-3  
0798-33-6677  
10:00~18:30 日曜
- 成** 成田家  
兵庫県西宮市羽衣町 8-8  
0798-22-3189  
9:00~19:00 月曜
- 千** 千鳥屋宗家 西宮本店  
兵庫県西宮市六湛寺町14-4  
0798-26-0808  
8:30~20:30 年中無休
- 高** 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 年中無休
- 御** 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 火曜
- 菓** 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 木曜 (祝日は営業)
- 富** 富久屋菓子舗  
兵庫県西宮市池田町 1-9  
0798-22-6357  
9:00~18:00 日曜



阪神電車・本線「西宮駅」えびす口より  
南西へ徒歩5分

### 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

- ・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。  
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。

この事業は、兵庫県阪神南県民センターの提案型ふるさとづくり協働事業補助金を活用しています。(2017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。

このたび「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り、各店自慢の「とおかし」を開発し、新たに提供することとなりました。

各店の「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。





一年を通して、毎月十日に各店舗でも「とらかし」を販売しています。価格と商品の詳細は各店舗へお問い合わせください。  
※販売しているのは、各店舗の商品のみです。

四月からスタート!

とらかし  
お菓子暦

毎月十日に  
西宮神社で配られる  
お菓子をご紹介。

七月 高山堂

『目出鯛みかさ』

文月



ふかふか、あま〜い!

ふんわり焼き上げた生地で、自慢の北海道十勝小豆つぶ餡をさみこんだみかさ、おめで“たい”焼き印を押して仕上げました。

四月 あおやま菓匠

『えびす大福』

卯月



大きな福を味わえます!

えべっさんの耳たぶのように大きくてやわらかい、栗とよもぎの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っちり〜!

八月 谷矢製館

『えびす金鏝』

葉月



ふわり、なんて香り豊か! /

西宮の酒造メーカーの酒粕を使用した金鏝! 厳選した北海道産の小豆を、製館所ならではの技法でふっくらと炊きあげています。

十二月 菓一條栄久堂吉宗

『境内・鯛』

霜月



なんて美しい! 西宮の風景!

栗きんとん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。

十二月 太平堂吉定

『えべっさんの上用饅頭』

師走



紅白色にえべっさんも嬉しそう!

上用饅頭が、えべっさんの焼印でさらにめでたい和菓子に! ふんわりとやわらかな皮の中は、白はこし餡、赤はつぶ餡です。

五月 千鳥屋宗家

『えべっさん・鯛』

皐月



わあ〜、えべっさんだあ!

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。

九月 御菓子司昇月堂

『めで鯛・米俵』

長月



福といっしょに、いただきます!

豊かな実りを象徴する米俵と、縁起の良い鯛が並んでとっても福福しい! めで鯛には白餡、米俵にはこし餡が入っています。

六月 こはく

『宝箱』

水無月



こんな口どけ、はじめて!

酒のまち西宮らしく、ひょうたん型にかたどった「かんどおり」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。

十月 君栄堂本舗

『戎福栗』

神無月



このたっぷり感、贅沢すぎる!

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。とっっても大きくて、やさしい甘さがつまった特別な和菓子!

二月 富久屋菓子舗

『福つゝみ』

如月



冷やして、なめらかっつ!

西宮神社の「福笹」にちなんだこの商品! 笹の葉にくるまれた麩饅頭には、丹波大納言からつくられた上品な甘さのこし餡が。

三月 成田家

『えびす舞』

弥生



パリッと繊細。あられる風味!

えべっさんの絵の入った丸形とめでたい紅白の最中。小倉餡、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。

※一月は「十日えびす」斎行のため西宮神社での「とらかし」の配付はいたしません。