Click Here

当メディアはアフィリエイト広告を利用しています。 日本全国の美味しい和菓子を楽しみたい人におすすめな「お取り寄せ和菓子」。今や和菓子は、老舗店や有名店など、さまざまなお店からお取り寄せ可能です。近くに人気店がない人でも、手軽にお取り寄せできるのは嬉しいですよね。 しかし、いざ和菓子をお取り寄せするとなると「絶品和菓子をお取り寄せしてみたい」「お取り寄せ和菓子の人気ランキングは？」と、迷ってしまう人は多いはず。 そこで今回は、人気のお取り寄せ和菓子についてPicky's編集部が徹底解説。お取り寄せ和菓子の選び方やおすすめの老舗和菓子店、ジャンル別の人気商品ランキング31選をまとめました。老舗店・有名店の和菓子がたくさん登場しますよ。ぜひお気に入りの商品を見つけてくださいね。 美味しい！人気なお取り寄せ和菓子の選び方 ここからは、お取り寄せ和菓子の選び方を紹介します。美味しい和菓子を選ぶためのコツをまとめているので、商品選びに迷っている人はぜひチェックしてください。 好みや季節に合った「和菓子・和スイーツ」を選ぶ 和菓子には、どら焼き・羊羹・大福といったさまざまなジャンルの商品があります。食べる人の好みや年齢・季節に合わせて、お取り寄せする和菓子をチョイスしましょう。 世代・季節を問わずに楽しめるのは「どらやき」「まんじゅう」 年齢や季節を問わず選びやすい和菓子は、どら焼き・まんじゅう・大福など。あんこや白あんが入ったものが多く、昔ながらの素朴な味わいを楽しめます。近年ではベーシックなものだけでなく、栗入りどら焼きや黒糖まんじゅうなど、アレンジされた商品も登場していますよ。 また、せんべい・おかき・最中なども、和菓子の王道と言えるジャンルです。特に、せんべいやおかきといった米菓子は、甘いものが苦手な人でも食べやすいのが特徴。お酒のおつまみとしても相性がいいので、お酒好きな人にもおすすめです。 関連記事：全国の本当に美味しいどら焼きランキング25選！リピート必至なおすすめの名店も さっぱりと食べたいなら「水羊羹」「わらび餅」がおすすめ さっぱりとした和菓子が好きな人は、水羊羹・わらび餅・あんみつなどがおすすめ。見た目が涼しげなものが多く、夏のお茶菓子や手土産などにも喜ばれます。 冷やして食べるとより美味しいので、蒸し暑い季節を乗り切るにはぴったりの和菓子です。 関連記事：老舗の味をお取り寄せ！羊羹おすすめランキング30選｜定番から変わり種まで 関連記事：喉越しつるん！水ようかんおすすめランキング17選｜失敗しない選び方を紹介 美しい見た目が魅力の「練り切り」「干菓子」も外せない 練り切り干菓子 高級感のある和菓子を食べたいなら、練り切りや栗きんとんをチェックしましょう。練り切りは、白あんをベースにした生地に色付けや細工を施した生菓子のこと。芸術性の高い生菓子の1種で、和菓子の美味しさだけでなく、見た目も楽しみたい人に最適です。 また、落雁（らくがん）や金平糖などの干菓子も要チェック。特に、落雁はお祝いの席などにも使われる高級な和菓子で、贅沢な気分を味わいたいときにおすすめです。干菓子は、「おやつとして楽しむ」というより「口がさみしいときにつまむ」という食べ方をしたい人にぴったりですよ。 関連記事：取り寄せしてまで食べたい！栗きんとん人気ランキング20選｜おすすめの簡単レシピも 関連記事：【京都の人気専門店も】金平糖おすすめランキング16選！おしゃれでかわいいギフトに 子供が食べるならスイーツ感覚で楽しめる「フルーツ大福」「たい焼き」が◎ 子供と一緒に和菓子を食べたいなら、フルーツ大福・カステラ・たい焼きなどがおすすめです。いずれの和菓子も、カスタードやチョコレートクリームなど、子供ウケする材料が使われている商品が豊富。 最近では、生クリームを詰めたたい焼きやあんこをパイで包んだものなど、和菓子を洋風にアレンジした商品が多数登場しています。こういった和菓子は「西洋和菓子」や「和スイーツ」と呼ばれており、和菓子に馴染みがない人でもスイーツ感覚で楽しめますよ。 関連記事：【断面まで美しい】フルーツ大福人気15選｜弁才天や養老軒などのおすすめ店も 特定の地域や季節でしか買えない「限定商品」を選ぶのも◎ お取り寄せ和菓子には、地域や季節限定で販売されている商品もあります。季節限定の和菓子は、旬の素材を使っていたり、季節の行事に合わせて作られているのが特徴です。春なら桜餅、冬は花びら餅などが定番。季節に合わせて和菓子を選び、四季の移り変わりも楽しむのもいいですね。 季節 主な和菓子 春 桜餅・草餅・うぐいす餅など 夏 水羊羹・水無月・葛まんじゅうなど 秋 栗きんとん・おはぎなど 冬 柚子餅・花びら餅・いちご大福など 地域限定商品とは、その土地の店舗でしか販売されていない和菓子のこと。ネットでのお取り寄せに対応しているものなら、遠く離れた地域の和菓子も気軽に食べられます。自宅にいながら旅行気分を味わえるので、いつもと違った味を楽しみたい人は要チェックです。 関連記事：【濃厚な和の風味】粉末抹茶おすすめ人気ランキング24選！お菓子・ラテ・茶道に 老舗和菓子店や有名店お取り寄せ和菓子も要チェック お取り寄せ和菓子は、さまざまな和菓子店やお菓子メーカーから販売されています。「どのお店で買おう？」と悩んだら、有名ブランドや老舗和菓子をチェックするのがおすすめ。贈答品やお茶菓子として利用している人が多いお店ばかりなので、1度味わっておいて損はありません。 たねや：栗饅頭や最中が人気の和菓子店 虎屋：創業400年の歴史あり！羊羹が有名 播磨奉菓匠六萬石：高級感たっぷりの求肥入り最中が定番 今西軒：京都にあるおはぎ専門の老舗店 福砂屋：1624年創業！長崎カステラの元祖 【どら焼き・まんじゅう・最中・団子】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング比較一覧表 【どら焼き・まんじゅう・最中・団子】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング7選 【大福・たい焼き・大判焼き・金平糖】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング比較一覧表 【大福・たい焼き・大判焼き・金平糖】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング8選 【せんべい・おかき・芋菓子・パイ菓子】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング比較一覧表 【せんべい・おかき・芋菓子・パイ菓子】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング6選 【羊羹・わらび餅・あんみつ・餅菓子】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング比較一覧表 【羊羹・わらび餅・あんみつ・餅菓子】お取り寄せ和菓子おすすめ人気ランキング10選 あわせて読みたい！おすすめの関連記事 関連記事：【予算別】おしゃれなお菓子ギフトおすすめ32選｜人気の高級ブランドや日持ちする個包装も！ 関連記事：【人気店も紹介】えびせんべいおすすめランキング14選！お土産向きの高級品も 関連記事：【お取り寄せ】本当に美味しいかりんとうランキング30選！おすすめの高級品や人気店も 関連記事：もらって嬉しい！おすすめのお中元ランキング35選！お中元の時期や熨斗の書き方も お取り寄せしたいほど美味しい！全国和菓子ランキングのまとめ 和菓子のジャンルはさまざま！年齢や好みに合わせて選ぶべし 迷ったら老舗和菓子店や人気商品をチェックしよう 季節や地域限定の和菓子を食べてみるのもおすすめ 今回は、全国の人気お取り寄せ和菓子を紹介しました。さまざまなジャンルのおすすめ和菓子が登場しましたが、皆さんの気になる商品はありましたか？ぜひお気に入りのお取り寄せ和菓子を選んで、お家で贅沢な気分を味わってください。 関連記事：迷ったらコレ！妻が喜ぶクリスマスプレゼントおすすめ25選！30代・40代が嬉しいものは？ 今回はウェブアンケートにて総勢11,704名に調査した＜和菓子の種類人気ランキング＞を発表します。日本の伝統的な菓子の総称「和菓子」。繊細で美しい見た目や上品な味わいで、多くの人に愛されていますよね！そもそも「和菓子」とは、明治以降に海外から日本に入ってきた「洋菓子」に対する言葉で、江戸時代までに日本に伝わり独自の発展を遂げたものを指します。「洋菓子」がバターや生クリームなどの動物性の材料が多く使われるのに対し、「和菓子」は豆類やでんぷんなど植物性の材料が多く使われ、優しい味わいが特徴。大きな分類として「生菓子」「半生菓子」「干菓子」があり、主に水分量で判断されます。今回は、日常的に食べられているものから、季節ならではの一品まで、好きな和菓子を調査！あなたのお気に入りはランクインしてる？さっそくランキングをチェック！ １位大福 （886票） ２位せんべい （767票） ３位おはぎ （700票） ４位カステラ （648票） ５位わらび餅 （615票） ６位羊羹（ようかん）／水羊羹（みずようかん） （613票） ７位どら焼き （578票） ８位桜餅 （558票） ９位たい焼き （543票） 10位栗きんとん （505票） ランキングの集計方法 調査方法：株式会社ＣＭサイトがインターネットリサーチした＜和菓子の種類人気ランキング＞のアンケート結果を集計。※有効回答者数：全年代の男女（性別回答しないを含む）11,704名／調査日：2023年8月30日 第1位：大福（886票） 《拡大》もちもちしていて美味しい フルーツ大福が好きです 塩豆大福が最高！ 日本茶にもコーヒーにも合う バリエーション豊かな味わい！1位は大福！ 小豆あんを餅で包んだ生菓子「大福」。起源は、江戸時代に親しまれていた鶉餅（うずらもち）だと言われていて、大きく腹持ちが良いことから「腹太餅」「大腹餅」とも呼ばれていたのだそう。江戸時代の中期になってから、小ぶりのサイズになりあんに砂糖が加えられ、現在の「大福」に近いかたちになったと言われています。現在は「豆大福」や「苺大福」をはじめとした「フルーツ大福」など、個性あふれる大福がたくさん！好みに合わせて選べる大人気の和菓子です！第2位：せんべい（767票） 《拡大》昔から好物 バリバリ食べたい！ 気を付けないと、ついつい食べ過ぎてしまう 味の種類もあり一番手軽 パリッとした食感がクセになる！2位はせんべい！ バリバリとした歯ごたえが魅力の干菓子「せんべい」。うるち米が原料とされ、焼きせんべいと揚げせんべいに分けられます。「せんべい」は飛鳥時代に日本へ伝わり、江戸時代に本格的に広まったとされています。江戸時代は「せんべい」といえば小麦粉に砂糖を入れて練り、焼いたものが主流で、塩で味付けされた「塩せんべい」は下級品とされていたのだとか。「塩せんべい」にしょうゆが用いられるようになり、現代のせんべいに近いかたちになっていったのだそうですよ！ 第3位：おはぎ（700票） 《拡大》大好きです。週に一度は食べます あんこが大好きなので、やっぱりおはぎしかない あんこをたっぷり味わえる あんこ、きな粉どちらでも美味しい。餅米のご飯が最高 あんこを存分に味わえる！3位はおはぎ！ お彼岸の時期をはじめ、日常的にも食べられている生菓子「おはぎ」。炊いた餅米を粒が残るように俵型ににぎり小倉あんで包んだもの。古くから小豆の赤色は邪気を払う色とされ、様々な行事に取り入れられてきたそうです。「おはぎ」は「ぼたもち」とも呼ばれますが、一説によると元々は春は「ぼたもち」、秋は「おはぎ」と季節で呼び名が異なっていたそう。春に咲く牡丹（ぼたん）、秋に咲く萩（はぎ）の花に見立てて名付けられた、と言われています。黄な粉や胡麻がまぶしてあるものや抹茶あんで包んだものなど、バリエーションも様々です！第4位：カステラ（648票） 《拡大》 4位はカステラ！食感、味、最高です 柔らかく、ふわふわしたスポンジカステラ最高に美味い 牛乳と共に食べるのが好き 文明堂のカステラが食べたい 16世紀頃、日本を訪れたポルトガルの貿易商人やキリスト教の宣教師によって伝えられたと言われる「カステラ」。洋菓子のイメージを持つ人もいるかもしれませんが、江戸時代までに日本に伝わったものは和菓子とされ、カステラは生菓子に分類されます。名前は、今のスペインにあった「カスティーリャ王国」が由来となっているそう。バターは使わずに、卵や砂糖、小麦粉などを使った生地をオーブンで焼いて作ります。ふわふわで優しい口当たりと上品な甘さは、ホッとする味わいですよね！ 第5位：わらび餅（615票） 《拡大》 5位はわらび餅！夏はわらび餅がいいね！ 夏の定番で、よく買っています 黄な粉、黒みつをかけるとおいしい わらび粉に水や砂糖を入れて加熱しながら混ぜ、冷やし固めて作る「わらび餅」。わらびの名産である奈良県の名物でもありますが、様々にアレンジされ、全国で親しまれていますよね。現在は希少なわらび粉の代わりに、サツマイモやタピオカ、葛等からとれるでんぷんを混ぜて作られることも多いそう。黄な粉や黒蜜をかけて食べるのが主流ですが、抹茶やほうじ茶などが練り込んであるものなど、味わいも様々です！第6位：羊羹（ようかん）／水羊羹（みずようかん）（613票） 《拡大》 6位は羊羹（ようかん）／水羊羹（みずようかん）！見た目も綺麗で美味しい 日本の文化です 一番の好物 美味しいので、大好きです 小豆をメインとしたあんを型（羊羹舟）に流し込み、寒天で固めて作る「羊羹」。寒天が少なく、瑞々しい味わいの「水羊羹」も、軽い口当たりで人気ですよね。和菓子の分類としては、柔らかく仕上げられたものは生菓子、煉りのしっかりしたものは半生菓子とされています。 他にも小麦粉や葛粉を加えて蒸して固める「蒸し羊羹」や、栗の甘露煮が入った「栗羊羹」もポピュラーで、お茶菓子や贈答品として幅広く愛されていますよね！ 第7位：どら焼き（578票） 《拡大》 7位はどら焼き！定番だが安定して美味しい 皮の柔らかさとあんこの組み合わせが好き 和菓子全般的に大好きです。その中でもあんこが一番好きです。あんこを使用した和菓子の中で一番好きなのはどら焼きです 子どもが小さい時ホットプレートでつくってました コンビニやスーパーなどでもよく見かけ、馴染みのある「どら焼き」。円盤状の皮であんを挟んだ和菓子で、生菓子に分類されます。名前の由来は諸説ありますが、一説には、楽器の「銅鑼」に似ていたことからだと言われています。また、関西では「三笠」や「三笠山」、「三笠焼き」などと呼ばれていますが、これはその名の通り、奈良県にある三笠山に形が似ていることが由来とされています。 中身は小倉あんだけではなく、栗やバターを入れたものもポピュラーとなり、季節や用途によって違った味わいを楽しめるのも良いですね！第8位：桜餅（558票） 《拡大》 8位は桜餅！桜の葉っぱの香りと甘さと塩気が絶妙で大好きです 特に長命寺の桜餅は、絶品 道明寺粉を使った桜餅が大好き！ 桜餅は季節感と香りがなんともいえなく清々しくおいしくいただいています 春の季語でもある生菓子「桜餅」。全国的に食されていますが、関東は「長命寺」と呼ばれ、クレープ状の生地であんを巻いたもの、関西は「道明寺」と呼ばれ、道明寺粉の餅であんを包んだもの、という違いがあります。塩漬けした桜の葉が使われているのが共通点で、優しい甘さと桜の葉のしょっぱさ、そしてほんのり香る桜が爽やかで季節感たっぷりの一品です！ 第9位：たい焼き（543票） 《拡大》 9位はたい焼き！食べやすい あんこびっしりが良い 小豆あんでもカスタードでも何でも美味しい 学生時代にアルバイトで、たい焼きを焼いていました 今川焼き（大判焼き）の派生と言われ、縁起が良い鯛の形をした「たい焼き」。名前に「焼き」と入っていますが、生菓子に分類されます。中身は小倉あんが主流ですが、最近はカスタードクリームやチョコレートなど、洋風に変えたものも人気がありますよね！丸みを帯びた鯛のかたちが可愛らしく、頭と尾のどちらからか食べるか...などの楽しみもありますね！第10位：栗きんとん（505票） 《拡大》 10位は栗きんとん！上品な甘さがいい 大好き。栗が凝縮されていておいしいです 秋の和菓子で一番好き 秋の贅沢菓子 岐阜県中津川市発祥の和菓子と言われる「栗きんとん」。おせち料理を思い浮かべる人もいるかもしれませんが、和菓子の栗きんとんは、半生菓子の蒸し物です。新鮮な栗を使って作られるため、多くは秋の味覚として9月から12月にかけて販売されています。作り方は、蒸した栗の実に砂糖を加えて炊き上げ、茶巾で絞って完成。シンプルな材料で、栗の風味を存分に味わえる贅沢な一品です！ 和菓子の種類人気ランキングベスト10 以上、全年代の男女（性別回答しないを含む）11,704名が選んだ＜和菓子の種類人気ランキング＞でした。和菓子の種類人気ランキング、11位～30位はこちら！ 11位金つば351票 12位饅頭（まんじゅう）344票 13位ぜんざい335票 14位あんみつ333票 15位あんドーナツ322票 16位草餅310票 17位金平糖（こんぺいとう）256票 18位団子254票 19位ういろう253票 20位柏餅249票 21位くず餅231票 22位うぐいす餅218票 23位葛桜（くずざくら）211票 24位芋羊羹195票 25位きびだんご194票 26位落雁（らくがん）192票 27位最中186票 28位練り切り179票 29位ちまき164票 30位ひなあられ141票 調査方法：株式会社ＣＭサイトが行ったインターネットリサーチ結果を集計。 有効回答者数：全年代の男女（性別回答しないを含む）11,704名 調査日：2023年8月30日 ・当サービスに掲載された情報は、編集部のリサーチ情報を掲載しております。記載の内容について（タイトル、商品概要、価格、スペック等）不備がある場合がございます。また、画像はイメージであり内容を保証するものではございません。詳細については、各EC/サービスサイトでご確認の上ご購入くださいますようお願い申し上げます。 なお、当ウェブページの情報を利用することによって発生したいかなる障害や損害についても、当社は一切責任を負いかねますので、予めご理解いただけますようお願い申し上げます。 ・商品PRを目的とした記事です。gooランキングは、Amazon.co.jpアソシエイト、楽天アフィリエイトを始めとした各種アフィリエイトプログラムに参加しています。 当サービスの記事で紹介している商品を購入すると、売上の一部が買える.netに還元されます。 目次 ※Amazonおよびこれらに関連するすべての商標は、Amazon.com, Inc.又はその関連会社の商標です。 出典： 饅頭や羊羹などの和菓子は、古くから日本で親しまれてきました。職人の技や芸術性の高さにより、世界からも注目されています。地元の和菓子屋さんのお菓子から洋菓子とコラボした流行りの和菓子まで、多くの種類があります。 手土産はもちろん、祝い事・法事・お遣い物の定番でもあります。最近はさまざまな種類の和菓子が通販やスーパーでも買えて、全国の有名店の和菓子を自宅で楽しめるようになりました。本当に美味しいと話題を集めているものも多く、若い層からも人気です。 そこで今回は2025年版和菓子の選び方やおすすめ商品を、ランキング形式で口コミと一緒に紹介します。購入を迷われている方は是非参考にしてみてください。 「和菓子の選び方が知りたい」「どの和菓子を選べばいいのかわからない」と悩んでいる方も数多くいるはずです。和菓子のおすすめな選び方についてご紹介していきます。 和菓子には、さまざまな種類があります。ここでは、大きく4つに分類して和菓子を種類別に紹介します。 出典： 高級和菓子の生和菓子は、お餅・おはぎ・たい焼き・どら焼きのように作った日が最も美味しいです。お餅を使っていない饅頭やカステラのような焼き物や羊羹・揚げ物などの場合は、作った翌日にグンとおいしさがアップします。 あっさりとした甘みを求めるなら「半生菓子」がおすすめ 出典： 羊羹や寒天ゼリーのようにあっさりの味を好む人におすすめなのが半生菓子です。お餅や豆を使って作られているものなどバリエーションも豊富で、生菓子と比較すると日持ちが良く、商品によっては90日以上の賞味期限があり、手土産にも適しています。 出典： 生菓子や半生菓子より水分がなく、パリッとおいしくいただけるのが干菓子です。スーパーなどで陳列されているあられやせんべい、飴玉やかりんとうなどがお馴染みになっています。また、寒天に蜜をかけていただくあんみつも干生菓子の分類です。 出典： 洋菓子と和菓子の両方の要素を取り入れた西洋和菓子は、子供や若者におすすめです。おまんじゅうやどら焼きなどの和菓子にクリームやカスタードを使ったものなら、あんこが苦手な方の選択肢も広がります。 和菓子を選ぶ際には、どんなシーンで食べるのかやどんな場面で渡すのか、どんな方に渡すのか、何人と食べるのかなどを考えましょう。ここでは、目的別に選び方のコツを解説します。 「ギフト」や「内祝い」には上品な高級和菓子がおすすめ 出典： ギフト用の場合は、箱に詰められた高級和菓子がおすすめです。個包装になっていると、より丁寧さが伝わります。オンラインでも銘菓や和紙の包などにこだわったギフト向けの高級和菓子があるのでチェックしてみてください。 「手土産用」にはおしゃれなものや産地ならではの和菓子がおすすめ 出典： ご挨拶などの手土産として和菓子を選ぶなら、おしゃれな和菓子もおすすめできます。インスタグラムなどで写真映えする、華やかな見た目ならきっと喜ばれるの間違いなしです。いろいろな味が楽しめる詰め合わせなら誰でも喜ばれやすいのでおすすめです。 また、和菓子の産地で選ぶのもおすすめです。土地に根差した伝統ある和菓子は、お土産として非常に喜ばれます。取り寄せることも可能な和菓子もあるので、ぜひチェックしてください。 和菓子は洋菓子よりも繊細に季節を表現しています。春を代表する「桜餅」や夏に軽やかに食べられるのどごしのいい水羊羹など、その時候に合った和菓子を選ぶことも、重要なポイントです。 春夏秋冬だけではなく、お正月やひな祭り、七夕や中秋の名月のように四季折々の行事に合わせた和菓子もたくさんあります。季節を楽しみながら美味しいお菓子を味わいましょう。 ギフトなら「相手の年代に合うもの」や「好み」をチェック ギフト用に購入する場合は、相手の年代に合わせて選びましょう。小さなお子さんがいるご家庭の場合は、クリームやチョコレートの使われた洋風テイストの和菓子が、ご年配方の場合は、せんべい・羊羹といった、和菓子の定番のラインナップが喜ばれやすいです。 また、和菓子にはせんべいやおかき類のようなしっかりした歯ごたえのものから、羊羹・おはぎ・大福のようなやわらかな食感のものまで多様な種類があります。相手の年代や好みに合わせて、負担にならないものを選びましょう。 きちんと感を出すなら「おしゃれ」なパッケージをチェック 出典： 和菓子のいいところのひとつ、それはおしゃれで上品な包装です。会社の上司やお世話になった方には木箱入り詰め合わせを選ぶときちんとした印象を与えます。お互いの関係がフランクであれば、少し驚きを与えるような斬新なデザインのものを選ぶのもおすすめです。 出典： 贈答用の和菓子なら賞味期限や内容量の確認も大切です。賞味期限が短い和菓子は、受け取ったその日に食べなくてはならないと相手を困らせてしまうかもしれません。可能な限り賞味期限は余裕のあるものを選ぶのがおすすめです。 また、受け取る相手の人数に合わせて大きさや内容量を決めてください。会社などへ贈る場合は社員で分けやすいように個包装のものを選ぶ心遣いも必要です。ギフトやお中元として相手に贈る場合も、相手の人数を考慮するのがおすすめです。 プレミアムな「宮内庁御用達」の美味しい和菓子もチェック 出典： 特別感が欲しい方には、宮内庁御用達の美味しい和菓子もおすすめです。たとえば貞和5年(1349年)から続く老舗和菓子店「塩瀬総本家」は、室町時代から天皇家の御用達として愛されています。その他にもさまざまな歴史ある和菓子が宮内庁御用達として販売されているので、気になる方はぜひチェックしてください。 出典： 自分用にコスパを重視して選びたい方は、訳あり商品をチェックしてください。形が不揃いなどの理由で、味や品質は変わらないおいしい和菓子を安くゲットできる場合があります。家族が多い方や、友達とシェアしたい方にもおすすめです。 こちらでは、和菓子の人気メーカー・有名店・代表的なお菓子をご紹介します。ギフトに和菓子を送りたいと思っている方は、ぜひ参考にしてください。 本当に美味しいと評判の和菓子ならお取り寄せもできる「とらや」がおすすめ 出典： とらやは500年と長い歴史を持つ和菓子屋です。羊羹が大人気で、何度でも食べたくなると評判です。室町時代から伝統を受け継いでいるとらやの羊羹は、小豆などの原材料を天然素材にこだわりひとつひとつ丁寧に作り上げられています。 長年改良を重ねてきたこだわりはどこのブランドよりも強く、本当に美味しいと幅広い年代から人気です。どちらも東京を代表する名店なので、お取り寄せや贈り物におすすめします。 1度は食べたい「あんぽーね 京都祇園あのん」がおすすめ 出典： 1度は食べたい京都祇園あのんが作り出す最中は「和風」の概念を超え少し変わった最中です。最中の中にはあんこだけでなくマスカルポーネチーズが入っており、和と洋の融合を味わえます。 十勝産の小豆を使用したほっこり甘いつぶあんと濃厚なマスカルポーネチーズが合わさり甘いだけでなくチーズ独特の濃厚さや酸味が感じられ、変わり種のプレゼント用としても自宅用にもおすすめです。 もらって嬉しい高級和菓子ならあんみつなら「伊藤久右衛門」がおすすめ 出典： もらって嬉しい高級和菓子なら、高級茶で有名な伊藤久右衛門のあんみつなどがおすすめです。抹茶の本場京都に店舗を構えスイーツだけでも40商品以上の和菓子を提供しています。 なんといっても、オリジナルスイーツ第一号である挽きたての宇治抹茶を使用したお茶屋の本格的な抹茶あんみつは絶品です。ギフト用に取り寄せも可能ため、気になる方はぜひチェックしてください。 小豆好きの方なら日本一高い「和菓子いけだ」のどら焼きがおすすめ 和菓子いけだのどらやきは日本一高いとテレビでも紹介されました。大粒で風味の良い京都大納言小豆を使用した柔らかい皮と甘すぎない上品な餡が特徴です。 それ以外の平飼い卵・アカベシロップ・北海道オーガニック小麦・米油など、すべての原料を妥協していません。注文を受けてから作る受注販売で、和菓子いけだの公式サイトより注文できます。 出典： 口コミもいい両口屋是清は寛永11年（1634年）開業した和菓子店で名古屋で一番の老舗です。小豆粒あん・抹茶あん・林檎あんの3つの味が楽しめるふわふわのどら焼き「千なり」や上品で優しいくちどけの和三盆糖のお菓子「二人静」など数々の銘菓が揃います。 その人気から、現在は全国に販売店があるほど人気です。2024年からソーシャルギフト（eギフト）にも対応しているので、住所を知らない方にもギフトとして贈れるようになりました。特に年配の方に受けがいいので、目上の方への贈答品にも大変おすすめです。 一度は食べたい！フルーツ大福の「一心堂」がおすすめ 大阪で有名な和菓子屋といえば、堺市で生まれた老舗の一心堂のお菓子が挙げられます。旬の食材を使ったフルーツ大福が一度は食べたいと有名です。季節に合わせたフルーツを使った手作りの大福は大変人気があります。 大阪へ出張や旅行へ行った際は、一心堂のフルーツ大福を購入してみてください。自分へのお土産としてもおすすめですし、家族へのお土産としてもぴったりです。 歴史ある名店なら京都の伝統「笹屋伊織や末富」がおすすめ 出典： 日本の中でも和菓子屋が多いイメージのある京都には、笹屋伊織や末富などの伝統的な老舗が並んでいます。百貨店や公式オンラインショップで購入もできるので、気になる方はのぞいてみてください。1716年に創業した笹屋伊織は、どら焼きが人気です。 銅鑼（どら）の上に生地を乗せて焼いて、こしあんを巻いているどら焼きで珍しい見た目をしています。末富も創業200年を超える老舗です。代表的なお菓子の1つは薄い煎餅の間に梅肉を挟んだ「うすべに」で、うっすらピンクが透けて目にも嬉しい干菓子です。 出典： 創業390年を誇る「加賀藩御用菓子司　森八」では、繊細な作りの上生菓子や長生殿などの伝統銘菓が、「越山甘清堂」では加賀れんこん餅や栗の里などが有名です。そしてどちらの老舗店でも、和菓子の手作り体験が行われています。 「森八」では、「和菓子作り体験セット」も販売しています。お取り寄せすれば自宅で簡単に和菓子作りを体験できるので、お子様にもおすすめです。 古くから人々に愛され続ける和菓子ならやす武の「太宰府名物 梅ヶ枝餅」がおすすめ 出典： 平安時代ごろから長きにわたる歴史深いやす武の「梅ヶ枝餅」は、北海道十勝産の小豆を使用した餡と福岡県産のもっちりとした餅で包まれた焼き饅頭です。100年変わらない伝統ある味を楽しめる由緒正しい和菓子であり、ギフトとしても家族用としてもおすすめします。 店舗限定の商品とお取り寄せ可能な商品があるので、気になる方はぜひ公式サイトを確認してください。 定番とは少し違うものを贈るなら「栗甘納糖」と渋皮付き栗甘納糖がおすすめ 出典： 餅・せんべい・饅頭などの定番和菓子とは一味違ったものを送りたい方におすすめなのが、「銀座鈴屋」の和菓子です。代表的な銘菓「栗甘納糖」は、高品質の栗を一つずつ上品な甘さの味わいに仕上げた、匠の技が活きたお菓子になっています。 渋皮付きのまま、栗本来の味わいを残した「渋皮付栗甘納糖」も一緒に購入でき、甘いだけではない豊かな風味が楽しめます。季節限定の栗和菓子のギフトも購入できるので、お好きな方はぜひチェックしてください。 生地のモチモチと控えめな甘さのあんがとても美味しいです。冷蔵庫に必ず入れてます。 出典： 出典： Amazonで詳細を見る Amazonで詳細を見る 解凍すると大変柔らかく、美味しく頂く事が出来ました。又リピします。 出典： ハツ橋は、生もいいけど、日持ちする焼きハツ橋はいい。しかもうまい! 出典： 昔、名古屋に住んでて母の大好物でプレゼントしました 大喜びしてましたのでまた注文するつもりです 出典： 甘党の父の誕生日に頼みました。 とても美味しかったと喜んでいました。 出典： 黒豆好きにはたまらなく美味しい!あんこや皮の甘さもバランス良く思っていたより大きくて食べごたえありました!その後お礼のハガキも届 き食べ終えても丁寧な対応に感動島した、是非また注文したいです 出典： 出典： とらやはやっぱり美味しい。 お客さんにお茶と一緒に出すのに 丁度いい大きさ。 出典： 安心安定のおいしさで特にシニアの方向けのプレゼントでは間違いはないかと。 出典： あんこもぎっしり詰まって甘さもほど良く、また何と言ってもとても綺麗でした。 また購入します。 出典： 父の日のプレゼントにしました。干し柿が大好きな父に喜んでもらえたので大満足です。私も一ついただきましたが、優しく上品な甘さで大変美味しく、中に入った栗が、とにかく栗です！また食べたいと思える商品でした。 出典： 自分が貰って美味しくて、嬉しかったので送りました。みんな喜んでくれます(^o^)オススメです 出典： 出典： Amazonで詳細を見る Amazonで詳細を見る 一個で満足出来る甘さ！ もっち餅の歯応え、美味しいです。 出典： モナカの中が琥珀糖で食感もよく美味しかったです。子供達も気に入ったみたいでよく食べていました。 出典： 各通販サイトの売れ筋ランキングも是非以下より参考にしてみてください。 Amazon 売れ筋ランキング 楽天 「和菓子」ランキング Yahoo!ショッピング 「和菓子」のランキング 1位～100位 ※上記ランキングは、各通販サイトによっては集計期間・方法が異なる場合がございます。 ほとんどの和菓子は、冷凍保存が可能です。でんぷんを多く含む材料が使われる場合が多い和菓子は冷蔵保存には向きませんが、冷凍するとおいしさを損なわずに保存ができます。食べる分量ずつ小分けにしてラップに包んだり容器に移すなどして、早めに冷凍保存しましょう。 ただし、常温解凍した後の和菓子の再冷凍は劣化が進むため避けてください。また、いちご大福のように生の果物が使われているものや、水分が多く含まれているものは冷凍には向きません。 おいしい和菓子を買う手段はさまざまです。自分の目的や状況に合った購入方法を検討しましょう。 最近はさまざまな和菓子を通販で買えるようになりました。以前は現地まで出向かないと買えなかった地方の銘菓やSNSで話題になる美しい和菓子などもお取り寄せ可能です。一度は食べたいと思っていた日本一の百貨店グループ伊勢丹の和菓子も気軽に注文できます。 しかし、繊細でたくさん作れないもの、日持ちがしない生菓子など、どうしても店頭でしか買えない和菓子もまだまだあります。機会があれば、ぜひ直接店舗に赴いて自分の目で見て和菓子を選んでみてください。 和菓子はスーパーやコンビニでも気軽に購入できます。スーパーではコスパよく和菓子を手に入れられるので、和菓子が好きな方やお茶請け用のお菓子を探している方にとって非常に便利です。 また、コンビニスイーツにも最近は和菓子が登場してきました。大福やわらび餅などの定番から和と洋がコラボした流行りの和スイーツまで、さまざまな商品が並んでいます。ちょっと食べたい、と思ったときに1個から手軽に買えるのも嬉しいポイントです。 日本文化に深く根付く和菓子は上品で趣があり、自分用のおやつから大切な方へのギフトまでさまざまな場面で楽しめるお菓子です。ぜひこの記事を参考に、さまざまな和菓子を探してください。 本サービス内で紹介しているランキング記事はAmazon・楽天・Yahoo!ショッピングなどECサイトの売れ筋ランキング(2025年01月15日)やレビューをもとに作成しております。 2023.10.25 更新 食品・飲料 お菓子・スイーツプレゼント(ギフト)お土産・ギフト 日本で平安時代のころから親しまれてきた「和菓子」。主に米・麦・豆といった、日本で昔から親しまれてきた素材を用いて仕上げるのが特徴です。味だけでなく見た目も楽しめる商品が多く、形や色合いで選びやすいのもポイント。大切な方への手土産に持っていくのにもぴったりです。 そこで今回は、数ある和菓子のなかからおすすめの商品をご紹介。定番の商品から、見た目も楽しめるモノや日持ちするモノまでをピックアップしました。※商品PRを含む記事です。当メディアはAmazonアソシエイト、楽天アフィリエイトを始めとした各種アフィリエイトプログラムに参加しています。当サービスの記事で紹介している商品を購入すると、売上の一部が弊社に還元されます。和菓子の魅力とは？洋菓子との違いは？By: amazon.co.jp和菓子は、幅広い世代に愛される点が魅力のお菓子です。クリームやバターを多用する洋菓子と比べて味わいが落ち着いておりヘルシーなので、健康に気を遣っている方やお年寄りにも好まれています。ビタミンやミネラルを豊富に含んだモノも多く、抹茶を使った和菓子にはカテキンを含まれているのが特徴です。見た目が美しい商品が多いのも和菓子の魅力。形や色合いに目を向けることで、よりおいしく味わえます。オーブンやミキサーを使ってまとめて生地を作る洋菓子と違って、和菓子はひとつひとつ手作業で作られることが多い点にも注目。サイズも全体的に和菓子の方が小さい傾向にあるため、おやつなどで気軽に食べるお菓子としてもおすすめです。和菓子のおすすめランキング｜人気第1位 井筒八ッ橋本舗 夕子 ニッキ・抹茶詰合せ京都の銘菓「ハッ橋」の2種類の味がセットになった、お取り寄せもできる和菓子です。創業以来200年以上の歴史を持つ老舗和菓子店を代表する商品のひとつで、水上勉の代表作『五番町夕霧楼』の主人公・夕子にちなんで名づけられています。ソフトな食感の生ハッ橋とあんの甘さがマッチした味わいが魅力。「ニッキ」と「抹茶」がセットになっています。各5個の計10個入り。賞味期限は出荷日より約13日です。京都ゆかりの和菓子としても、京都のお土産としても人気の定番商品。風情のある和菓子を食べたい方や、定番の和菓子を手土産にしたい方におすすめです。第2位 虎屋 小形羊羹5種類の羊羹が楽しめる日持ちするお菓子です。5世紀にわたって和菓子を作り続けている老舗の商品の代名詞ともいえる羊羹。職人の熟練した技によって、ていねいに作られています。使う素材ひとつひとつに、こだわっているのも特徴です。内容量は、切り口の小豆を、夜の闇に咲く梅の花に見立てた風情のある羊羹「夜の梅」が6本。また、「おもかげ」「新緑」「はちみつ」「紅茶」が各3本の計18本入りで、羊羹のさまざまな味わいを楽しめるのが魅力です。「夜の梅」はとらやを代表する商品として知られています。賞味期限は到着から8ヵ月。切らずに気軽に食べられる小型サイズなので、ちょっとした手土産やホームパーティーに使う和菓子としても適しています。老舗の羊羹を食べてみたい方は、ぜひチェックしてみてください。第3位 胡蝶餡 とろける生大福長野県安曇野に本店を構える和菓子店が手がける、生大福5種類のセットです。弾力があり、やわらかな餅の中にふんわりとしたクリームがふんだんに詰まっています。口に含むととろけるような食感を楽しめるのが魅力の和菓子です。ほろ苦さがアクセントの定番商品「抹茶」、果肉が感じられ適度な甘さが魅力の「苺」、深い味わいの苦味がある「珈琲」。香ばしく芳醇な「ほうじ茶」、練乳をふんだんに用いたミルククリームが入った「ミルク」の5種類がアソートされています。冷凍で配送され、賞味期限は約3週間。解凍後は要冷蔵で48時間です。少しだけ解凍して冷たいまま食べるのもおすすめ。餅とクリームの相性を楽しめる大福が気になる方はチェックしてみてください。第4位 マエダセイカ 織福By: maedaseika.stores.jp1954年創業で大本山永平寺御用達の老舗和菓子店が手がける和菓子です。粘りとコシが特徴の羽二重餅は、こだわりの製法で製造。繊細な甘さの粒あんを、餅で包み込んでいます。伝統的な製法にこだわるだけでなく、時代に合わせてブラッシュアップを重ねているのも特徴です。羽二重は福井の特産品としても有名な織物。羽二重餅は、羽二重の持つ趣きを表現したお菓子です。織物の織と福井の福から字をとって「織福」と命名されています。未開封の状態であれば、20日以上日持ちするのがポイント。第22回全国菓子博覧会で名誉総裁賞を受賞しています。上品で趣きのある和菓子を探している方におすすめです。第5位 丸三老舗 天皇陛下御献上菓 常陸風土記ていねいに炊き上げた大粒小豆をやわらかい求肥で包んだ和菓子です。飾り気のないお菓子ですが、味わい深く楽しめるのが特徴。素材を活かすために、老舗の技術を用いて仕上げています。着色料や香料を使っていないのもこだわりのひとつです。本商品は食にまつわる書籍にも取り上げられているひと品。天皇陛下御献上や、全国菓子博内閣総理大臣賞受賞などの実績があります。2018年11月2日の竜王戦では広瀬八段が食したことでも知られており、将棋好きな方も要チェックです。ひとつずつに楊枝が入っているため、気軽に食べられるのもうれしいポイント。200年以上の歴史を有する老舗の和菓子を試してみたい方におすすめです。第6位 お菓子の香梅 誉の陣太鼓あんで求肥を包み込んだ太鼓型の和菓子。熊本の銘菓として人気の商品です。小豆のなかでも高品質な「大納言小豆」を原料に使用。北海道産の大粒のモノを厳選して加工しています。工場に届いた良質な大納言小豆をチェックし、異物や不良豆を避けることでクオリティを高めているのがポイント。選び抜かれた小豆を阿蘇の伏流水で炊き上げています。製法特許を取得している特徴的な紙缶詰も、特徴のひとつ。箱の底には紙ナイフが同封されており、十文字にカットして食べるのがおすすめです。日持ちは30日。こだわりの素材とパッケージを採用した和菓子が気になる方はチェックしてみてください。第7位 たねや ふくみ天平求肥が入ったあんを最中種で挟んで食べる和菓子です。職人が焼きたての最中種に、餅を挟んで食べていたのがはじまりと言われている和菓子。1983年に一般の方にも魅力を知ってもらうために、商品化されました。食べやすいように大きさを工夫しているほか、最中種と中身を別々にすることで挟みたての味わいを楽しめるのが魅力です。最中種は、近江のもち米を使って香ばしく仕上げています。あんには北海道産小豆を使用しているのが特徴です。手がけているのは、1872年創業の老舗菓子メーカー。内容量は、6個・8個・10個・12個・16個・20個・30個入りをラインナップしており、日持ちは23日です。自分で挟んで楽しめる最中を食べてみたい方は、ぜひチェックしてみてください。・6個・8個第8位 華美月 プレミアムリッチ あんたっぷりどら生地から溢れるほど詰まったあんが特徴のどら焼きです。厳選された小麦と卵を使って焼き上げられた、やわらかい食感の生地が魅力。ひとつひとつ丁寧に仕上げることで、贅沢な味わいを実現しています。子供からお年寄りまで楽しめる商品です。内容量は、5個・10個・15個入りをラインナップ。華やかすぎない、少しだけ贅沢な和菓子を探している方におすすめです。第9位 桜井甘精堂 ひとくち栗かの子栗の風味が堪能できる栗かの子。栗かの子は、栗だけを使った栗あんに栗きんとんを入れた、栗づくしのお菓子。本商品は1892年に作られた歴史ある銘菓で、漂白剤や着色料は使わず、栗と砂糖のみで作っています。栗の名所・長野県小布施産の栗のほか、全国から選りすぐった栗を使用。完成したお菓子は、ひとつずつ手仕事で缶に詰めています。食べやすいよう、1人分の容器を採用しているのもうれしいポイントです。未開封状態で、賞味期限は1年間。1缶に3粒入っており、何人かでシェアして食べるのにも適しています。栗が好きな方や、上品な和菓子を手土産に使いたい方におすすめです。第10位 丸太町かわみち屋 蕎麦ぼうろ素朴な味わいながら、京都の風情を感じられる和菓子です。昔からの味わいを守り続けています。「ぼうろ」は、1570年頃にポルトガル人によって伝えられた南蛮菓子のひとつ。蕎麦ぼうろは、小麦粉に砂糖を加えて練っていたぼうろに、卵と蕎麦を加えて風味豊かに仕上げているのが特徴です。賞味期限は製造日から80日。シンプルですがどこかかわいらしい見た目で、ちょっとした手土産にもぴったりです。袋入り・缶入り・箱入りをラインナップしているので、用途に応じて使い分けるのもおすすめです。昔から親しまれている和菓子を食べてみたい方はチェックしてみてください。第11位 明月堂 博多通りもん博多の銘菓として長く人気のある和菓子。モンドセレクションで20年以上金賞を受賞し続けているお菓子です。ミルクの風味が活きた皮で包んでから焼き上げたまんじゅう。こだわりの素材で仕上げられた白あんは、繊細な甘さを楽しめるのが特徴です。個包装のため、ばらまき用にも便利です。賞味期限は約3～4週間。内容量も複数ラインナップされています。世界で長年にわたって評価されている和菓子を食べてみたい方におすすめです。和菓子のおすすめランキング｜高級第1位 山田平安堂 一ヶ重 市松 老舗和菓子セットBy: yamada-heiando.jp落ち着いた金市松模様の容器に和菓子を詰め合わせた、高級感のある商品です。中身は創業120年の老舗和菓子店「赤坂青野」のお菓子。伝統を大切にしながらも、新しい味わいを追求し続けているお店です。使用する素材にもこだわり、職人の手によってていねいに仕上げています。内容は、くるみ入りの餅ときな粉を使った「赤坂もち」、おかめとひょっとこの形をした「富久最中」、ひと口サイズのまんじゅう「とりどり」のセット。賞味期限は発送から1週間程度です。人気テレビ番組でも取り上げられています。大切な方へのプレゼントに和菓子を探している方におすすめです。第2位 億万両本舗和作 究極のあんこ+最中種6個セットこだわりのあんと最中種がセットになっている商品です。あんには、北海道十勝産の厳選した小豆を使用。生産者を限定し、北海道産のてんさい大根から採れたグラニュー糖で作られた氷砂糖により甘さを付けています。素材へのこだわりはもちろん、熟練の職人が培ってきた経験を活かして仕上げているのもポイント。トーストに乗せて食べるだけでも楽しめます。最中種はあんに合わせたモノを用意。こしあん・粒あんかを好みで選びやすいのも魅力です。香料や保存料は使っていません。賞味期限は発送日から1ヵ月以上。高級感もあり、贈答用にもおすすめの和菓子です。第3位 工藤菓子店 わらび餅 華By: kudokashiten.jp平成26年度に開催された「いわて特産品コンクール」で、岩手県市長会会長賞を受賞したわらび餅です。岩手県西和賀町の特産品「西わらび」から採取したわらびデンプンのみを使用。ほかのデンプンを加えず、希少なわらびデンプンの味わいを堪能できる仕上がりです。内容は、きなこ味が5個と抹茶味が4個の計9つ入り。きな粉味は大豆の味が感じられるのが特徴です。抹茶味は適度に苦味があり、抹茶の濃厚な風味が堪能できます。賞味期限は冷凍保存で30日、解凍後は翌日までです。高級感のあるパッケージを採用しており、贈答用にもぴったり。贅沢なわらび餅を味わってみたい方は、ぜひチェックしてみてください。・2箱第4位 伊豆河童 あんみつ6個 豆てん お抹茶かさね あんみつ 特別 セットところてんで作られたあんみつです。寒天で作るあんみつとは異なり、小気味よい食感と口内でほぐれる食感が特徴。戸田の塩・富士山の湧水・北海道産小豆・沖縄県産黒糖など、ひとつひとつの素材を厳選しているのもポイントです。「豆てん」「お抹茶かさね」「黒蜜あんみつ」の3種が2個ずつの詰め合わせ。豆てんは、赤えんどう豆のホクホクの食感と黒蜜の風味が相性ぴったりの味わいです。黒蜜あんみつはシンプルにところてんあんみつの味わいを楽しめ、抹茶かさねは抹茶を練り込んだところてんに抹茶蜜をかけて食べます。原料となる天草を時間をかけて様子を見ながら煮込んでいくため、大量生産は不可能。あんみつ好きの方が楽しむ和菓子としておすすめの商品です。和菓子のおすすめランキング｜おしゃれ・綺麗第1位 小川堂安芸国 はりま家紋姫路城にゆかりのある池田輝政の家紋をあしらった和菓子です。なめらかなしぐれあんの中に、栗をそのまま1個包んだこしあんが詰まっています。さまざまな賞を受賞している実績があり、贈答用にもぴったり。ひとつひとつが化粧箱に入っており、高級感があるのもうれしいポイントです。冷やしても固くならないため、冷蔵庫に入れて食べるのもおすすめ。さらに、冷凍したモノを自然解凍してもおいしく食べられます。直径は約6cmです。手がけているのは、工芸菓子や伝統の和菓子を数多く生み出している兵庫県姫路市の菓子匠。見た目も楽しめる奇麗な和菓子を探している方におすすめです。第2位 まめや金澤萬久 わらび餅のバウム 黒豆バウムクーヘンとわらび餅を重ねて仕上げた、洋のニュアンスもある和菓子です。弾力のあるわらび餅と、バウムクーヘンが不思議と相性ぴったり。今までになかった、新しい味わいを楽しめます。異なる食感のお菓子を合わせるため、試行錯誤を繰り返して完成。具体的には、バウムクーヘンの硬さを調節し、わらび餅には寒天を加えて食感を整えているのが特徴です。オレンピールのピューレを練り込んだり、丹波黒大豆の甘納豆を加えたりすることで、味わいに深みを出しています。夏用の商品として開発された和菓子ですが、評判の高さから現在は定番商品になっています。いままでにない和菓子を楽しみたい方におすすめの商品です。第3位 鼓月 千寿せんべい昭和38年に、新しい時代にふさわしい和菓子を求めて誕生したせんべいです。波形のクッキー生地にクリームを挟む、当時としては斬新な組み合わせ。クッキー生地は厳選した国産の小麦粉を用いた、小気味よい食感が特徴です。中に挟むクリームは、バターの風味が活きたシュガークリーム。やさしい甘さですが、練乳を加えることでコクがある味わいに仕上がっています。ドイツから機械を取り寄せて開発された経緯がある、こだわりの詰まった商品です。日持ちは20日以上。多様な人数の商品をラインナップしているので、お土産から自宅用まで幅広い用途で使えます。従来の和菓子とは異なる発想で生み出された和菓子が気になる方におすすめです。第4位 烏鶏庵 烏骨鶏かすていら 金箔メディアにも注目されているカステラです。カステラの味の決め手となる卵にこだわっているのが特徴。卵を生む数が少なく、高級食材としても知られる天来烏骨鶏の卵を贅沢に使用しています。卵の濃厚な味わいと、きめの細かい質感を楽しめるカステラです。天来烏骨鶏卵の持つ風味を活かすため、甘さは控えめに仕上げています。金箔をあしらっており、見た目も豪華でお祝い事にもぴったりです。賞味期限は、製造日から30日。容量は300gです。カットはされていませんが、おおよそ7～8カット分のサイズ。貴重な卵を使った贅沢で美しい外観のカステラです。和菓子のおすすめランキング｜かわいい第1位 宇治園 星果庵 カラフルの金平糖かわいらしい外観が特徴の、華やかな金平糖です。パステルカラーを基調とした和菓子で、見ているだけでも楽しめます。熟練した職人によって角がたくさん生じるように仕上げているのも特徴です。さらに、通常の金平糖よりも硬めに作っているのもポイント。時間をかけて長く楽しめます。おしゃれな缶に入っており、内容量は35g。食べ終わったあとの容器は、小物入れとして使うのもおすすめです。賞味期限は8ヵ月。ちょっとした手土産にも適しています。昔懐かしい金平糖が気になる方はチェックしてみてください。第2位 明治食品工業 富士山羊かん 春吉富士カラフルな富士山型のかわいらしい羊羹が楽しめる和菓子です。フレーバーは全部で6種類。小豆・青柚子・ニューサマーオレンジ・桜葉・びわ・塩が各2個入っています。子供から大人まで楽しめるのが特徴。お土産・お中元・お歳暮などにも便利な和菓子です。賞味期限は180日。常温保存が可能です。彩り豊かな和菓子を探している方はチェックしてみてください。第3位 廣榮堂 元祖きびだんご1856創業の老舗和菓子店が手がける岡山を代表するお菓子「きびだんご」です。パッケージには、絵本作家・五味太郎氏が描く桃太郎を題材にしたかわいらしいイラストがあしらわれています。きびだんごは、きびを使うのが特徴のだんご。江戸時代の備前岡山で、豊作だったきびを使ってだんごを作ったのが名前の由来とされています。国産のもち米・砂糖・水飴にきびを加えて仕上げており、素材の風味を楽しめる、素朴な味わいのお菓子です。賞味期限は製造日より20日。桃太郎伝説とも深い繋がりのある、和菓子「きびだんご」を食べてみたい方におすすめです。第4位 金沢うら田 加賀八幡 起上もなか愛らしい外観をした最中です。金沢の郷土玩具として有名な「加賀八幡起上り」の姿を模しているのが特徴。加賀八幡起上りは、加賀八幡様が誕生した際の姿をした人形で、子供の健康を祈願して配る風習が存在します。出産祝いなどに使うのにもぴったりの和菓子。単品から30個入りまで容量のラインナップも豊富なので、用途に応じて選んでみてください。ひとつずつ加賀八幡起上りのデザインが施された紙で、個包装されているのもポイント。知り合いへ配る和菓子としても適しています。賞味期限は約10日。かわいい見た目の和菓子を探している方におすすめです。第5位 なごみの米屋 ぴーなっつ最中ピーナッツの風味が楽しめる最中です。あんにピーナッツを加えて、最中種で包み込んでいるのが特徴。最中皮もピーナッツの形に成形されています。味わいはもちろん、見た目も楽しめるのが魅力です。1個のサイズは約8cm。かわいらしくも、食べ応えのある最中に仕上がっています。化粧箱も落花生の形をモチーフにしているのがポイント。見た目が印象に残る和菓子なので、手土産にも適しています。第25回全国菓子大博覧会の橘花榮光章、第46回全国推奨観光土産品審査会の全国観光土産品連盟会長賞受賞などを受賞した実績もあります。チャーミングな和菓子を探している方におすすめです。和菓子のおすすめランキング｜詰め合わせ第1位 南陽軒 栗きんとん・栗柿詰合テレビでも多く取り上げられた実績のある、国産栗と市田柿を使った高級和菓子の詰め合わせです。栗きんとんは、良質な土で育てられ中津川産の栗を厳選して使用。職人の熟練の技で炊き上げ、茶巾で丁寧に絞り出しています。栗と砂糖のみで仕立てられており、香料や保存料は使っていません。機械を使わず手作りにこだわることで、粒が残った栗本来の風味と口当たりを楽しめるのが魅力です。栗柿は、長野県飯田の市田柿の種を取り除き、中に栗きんとんをふんだんに詰め込んだ贅沢な商品。創業百余年の老舗和菓子店がこだわりを持って製造している栗菓子です。賞味期限は要冷蔵で14日、開封後は3日。栗が好きな方におすすめの詰め合わせ商品です。第2位 御菓子司大彌 こうしん・栗どらやき・栗最中詰め合わせ栗を使った和菓子などを3種類詰め合わせた商品。内容はこうしん・栗最中が各5個と、栗どらやきが4個です。こうしんは、こしあんを求肥でつつみ、さらに、ふやきで挟んだ和菓子。求肥の弾力のある食感に、ふやきの口溶けが相性ぴったりです。栗どらやきは、卵をふんだんに使って作った生地の中に粒あんと栗が入っています。栗は素材の風味が活きるように甘露煮に仕立てているのが特徴です。栗最中は、最中に合わせて作られた味の濃い小倉餡と栗の甘露煮が入っています。最中種も栗の形をしており、見た目でも楽しめるのが特徴です。手がけているのは、滋賀県で地域に密着したこだわりの和菓子作りを行う140年以上続く老舗和菓子店。こだわりの和菓子の詰め合わせが気になる方はチェックしてみてください。第3位 むら山 むら山の彩り箱7種類の和菓子が楽しめる詰め合わせです。春日部を中心に店舗を展開する和菓子店の商品。丁寧な製法と厳選した素材を駆使し、上質なお菓子を生み出しています。内容は「どら焼き」「栗どら焼き」「やったり踊り」「かすかべ餅」「桐の実最中」「春日部のまち」「最中」。弾力のある食感が楽しめる「かすかべ餅」や、くるみの風味がアクセントになった「春日部のまち」など地名の付いた商品が入っているのが特徴です。賞味期限10日前後。タイプの異なるさまざまな和菓子を楽しめるので、手土産やお茶請け用におすすめです。和菓子のおすすめランキング｜日持ち第1位 京都祇園萩月 花あわせさまざまなシーンで活躍するあられや煎餅など和菓子のセットです。京風の繊細な味付けが楽しめます。内容は多様なドリンクとの相性がぴったりの「花おつまみ」、7種のあられが入った「花よせ」、個性豊かな4種類のかりんとうが楽しめる「花かりん」の詰め合わせ。各2袋ずつ入っています。舞妓さんの髪を飾る花かんざしをモチーフにした華のあるパッケージも特徴。京都・祇園のあられ・おかき・せんべいの専門店が手がけています。長年ギフトとして人気を有している詰め合わせです。内容量は、3袋・6袋・12袋・18袋・30袋入りをラインナップ。賞味期限は1ヵ月以上あるため、日持ちする和菓子を探している方にもおすすめです。第2位 丸井スズキ 日本橋錦豊琳 かりんとう6個詰合せ6種類の味が楽しめる、かりんとうの詰め合わせ。内容は、きんぴらごぼう・野菜・むらさきいも・和風だし・黒糖・みたらしです。野菜は5種類の野菜を用いたヘルシーな仕上がり。きんぴらごぼうは七味がアクセントになっています。むらさきいもは素材の甘さが堪能できるかりんとうです。和風だしは、和食に欠かせないだしの風味が香ります。みたらしはちみつ醤油の蜜で味付け、黒糖は昔ながらのかりんとうを製法と素材にこだわって作っているのが特徴です。黒を基調としたシックな箱に入っており、贈答用にもぴったり。日本の伝統を感じられるかりんとうを味わいたい方におすすめの和菓子です。第3位 銀座鈴屋 栗甘納糖詰合せ 15個入創業以来甘納豆を追求し続けてきた、老舗の歴史を受け継ぐ栗甘納豆。伝統的な技術で、栗の持つ自然の味わいを大切にして作り上げている和菓子です。厳選した栗を、ひとつずつ丁寧に加工しているのが「栗甘納糖」の特徴。豊かな風味を楽しめ、栗らしい食感です。渋皮は残し、形を崩すことなく素材の味わいを活かして仕上げた「渋皮付き甘納豆」を詰め合わせています。栗甘納糖が8個、渋皮付栗甘納糖が7個入り。賞味期限は冬場で20日間、夏場で14日間です。通年通して常温で保存が可能。高級感のある化粧箱入りなので、贈答用にも適しています。上質な栗の和菓子が気になる方におすすめです。第4位 つつじ庵 下仁田ネギえびせん 下仁田ネギとえびを贅沢に使ったえびせんです。特有の甘さと風味を持つ下仁田ネギは、JA甘楽富岡が推奨するモノを使用。天然えびはペースト状に加工し、11日間熟成することで、素材の旨味を引き出しています。素材の風味を大切にするため、米ぬか由来のオイルで軽やかに揚げているのも特徴。お茶請けからお酒のおつまみまで、幅広く楽しめます。JA東日本お土産グランプリ2020で、総合グランプリを獲得した実績もある商品です。内容量は8枚入・12枚入・16枚入をラインナップしています。賞味期限は90日と日持ちするので、贈答用にもぴったり。風味豊かなせんべいが気になる方におすすめの和菓子です。和菓子の売れ筋ランキングをチェック和菓子のランキングをチェックしたい方はこちら。 ライターからヒトコト 記事内容について連絡 日本の美しい四季を映し出す、繊細で奥ゆかしい味わいの和菓子。その魅力は、老若男女問わず多くの人々を惹きつけてやみません。 定番の羊羹や大福、季節感あふれる桜餅や水羊羹など、種類豊富な和菓子の中から、今回は人気ランキングをご紹介します。長年愛される伝統の味から、斬新なアイデアが光る変わり種まで、おすすめの和菓子を厳選。お気に入りの和菓子を見つけて、優雅なひとときをお過ごしください。 和菓子とは：日本の伝統と文化を味わう 日本の伝統的なお菓子である和菓子は、長い歴史の中で育まれた独特の文化を反映しています。その種類は多岐にわたり、水分含有量、用途、原材料、製造方法など、様々な基準によって分類されます。四季折々の美しい情景を表現した見た目と、繊細で上品な味わいが魅力です。日本の伝統的なお菓子である和菓子は、長い歴史の中で育まれた独特の文化を反映しています。その種類は多岐にわたり、水分含有量、用途、原材料、製造方法など、様々な基準によって分類されます。四季折々の美しい情景を表現した見た目と、繊細で上品な味わいが魅力です。 全国和菓子人気ランキング 和菓子は、日本の四季の変化を巧みに表現する芸術品とも言えます。それぞれの季節にふさわしい素材を選び、美しい意匠を凝らした和菓子は、目と舌で季節感を味わうことができます。ここでは、春、夏、秋、冬それぞれの季節に特に人気のある和菓子をランキング形式でご紹介いたします。 春夏秋冬の和菓子 各季節に合わせた和菓子は、その時期にしか味わえない旬の素材や独特の風味を活かしており、日本の豊かな四季を五感で感じさせてくれます。 春の和菓子：桜餅、草餅、花見団子 春は、桜の開花や若葉が芽吹く生命力溢れる季節です。 和菓子も春の訪れを告げるかのように、桜の葉の塩漬けや、摘みたてのヨモギを使用したものが多く見られます。 夏の和菓子：涼を呼ぶ、水ようかん、葛切り、みつ豆 夏の厳しい暑さをしのぐには、水分をたっぷり含み、つるりとした食感の和菓子が最適です。寒天や葛粉を素材としたものが多く選ばれています。 秋の和菓子：味覚の秋、栗きんとん、月見団子、芋ようかん 実りの秋には、栗、さつまいも、かぼちゃといった旬の味覚を活かした和菓子が豊富に登場します。 冬の和菓子：温まる、大福、ぜんざい、きんつば 寒さ厳しき冬には、体を芯から温める和菓子や、甘みでエネルギーを補給できる和菓子が人気を集めます。 季節を彩る、人気和菓子ランキング それぞれの季節において、特に愛されている和菓子をランキング形式でご紹介いたします。 春の人気和菓子、注目的は「いちご大福」 春の訪れとともに恋しくなるのがいちご大福。いちごが旬を迎える冬から春にかけて、その人気はピークを迎えます。ふっくらとしたお餅、甘酸っぱいいちご、そして上品なあんこのハーモニーは、特に若い世代を虜にしています。果実のフレッシュさと和菓子の繊細な甘さが融合した、贅沢な味わいが魅力です。 1位：いちご大福：甘みと酸味の絶妙なバランスがたまらない。 2位：桜餅：春の息吹を感じさせる、桜葉の香りが特徴。 3位：花見団子：春のレジャーに欠かせない、彩り豊かな三色団子。 夏に食べたい和菓子、王道は「水ようかん」 水ようかんは、その名の通り水分をたっぷり含んだ、のどごしの良い和菓子です。一般的な羊羹に比べて甘さが控えめで、つるりとした食感が楽しめます。冷蔵庫でキンと冷やせば、暑い夏でもさっぱりといただけるのが嬉しいポイントです。 1位：水ようかん：ひんやりと涼やか。夏の定番和菓子。 2位：みつ豆：寒天とフルーツの爽やかな甘さが魅力。 3位：葛切り：透明感のある見た目と、黒蜜の深い味わいが絶妙。 秋の味覚を堪能するなら「栗きんとん」 秋の味覚、栗の豊かな風味を凝縮したのが栗きんとんです。丁寧に蒸し上げた栗を裏ごしし、最小限の砂糖で甘みを加えたシンプルな製法だからこそ、栗本来の美味しさが際立ちます。ほっくりとした食感と上品な甘さは、贈り物としても喜ばれます。 1位：栗きんとん：栗の風味を存分に味わえる、秋の味覚代表。 2位：どら焼き：栗あんや芋あんなど、秋限定のフレーバーが豊富。 3位：月見団子：美しい月を愛でる、秋の伝統行事に欠かせない一品。 冬のあったか和菓子といえば「大福」 冬の寒さを吹き飛ばす、もちもち食感と優しい甘さの大福。定番のあんこ入りはもちろん、フルーツ大福や豆大福など、バリエーション豊かな品揃えも魅力です。地域によって様々な特色があり、食べ比べも楽しいですね。 1位：大福：こしあん、つぶあん、白あん、フルーツ...種類豊富で飽きさせない。 2位：ぜんざい：心も体も温まる、冬の定番甘味。 3位：きんつば：ぎっしり詰まった餡が特徴的な、食べ応えのある焼き菓子。 和菓子の選び方・健康と保存のポイント 和菓子を選ぶ際には、どのような場面で食べるか、目的や健康状態などを考慮することが重要です。また、和菓子の種類によって適切な保存方法が異なる点にも注意しましょう。 あんこの種類と和菓子、最高の組み合わせ あんこの種類によって、和菓子の風味は大きく変化します。それぞれの特徴を理解し、最適な組み合わせを見つけ出すことが、より和菓子を楽しむ秘訣です。 粒あん：小豆の風味を味わう、おはぎ・どら焼き・たい焼きに 粒あんは、小豆の皮をあえて残して炊き上げるため、しっかりとした小豆の食感と豊かな風味が特徴です。おはぎでは、もち米の食感と粒あんの風味が絶妙に調和し、素材本来の味を堪能できます。また、どら焼きやたい焼きでは、ふっくらとした生地と粒あんの食感のコントラストが美味しさを引き立てます。 こしあん：なめらかさが際立つ、羊羹・まんじゅう・上生菓子に こしあんは、小豆の皮を丁寧に取り除き、なめらかになるよう裏ごししているため、舌触りが非常に滑らかです。その均一な質感と上品な甘さは、羊羹や上生菓子などの繊細な和菓子を美しく仕上げます。また、まんじゅうに使用すると、皮との一体感が生まれ、しっとりとした上品な味わいになります。 白餡：上品な甘さが魅力、練り切りや饅頭に 白餡は、主に白インゲン豆や手亡豆を原料としており、小豆特有の苦味がなく、円熟した甘さが持ち味です。桃山や練り切りにおいては、白餡の繊細な色合いが活かされ、鮮やかな着色や精巧な細工を施しやすくなります。さらに、饅頭に使用することで、その皮との美しいコントラストが生まれ、見た目にも優雅な印象を与えます。 和菓子の選び方と上手な保存方法 和菓子を選ぶ際には、食べる目的や状況を考慮し、さらに保存方法にも気を配ることが大切です。 用途やシーンに合わせた和菓子の選び方 和菓子は、水分量によって生菓子、半生菓子、干菓子の3種類に分けられ、それぞれ賞味期限が異なります。食べるタイミングや用途に合わせて、最適な種類を選ぶことが重要です。 生菓子（大福、おはぎ、練り切り）の賞味期限は、購入日を含めて2日以内が目安 水分を多く含む生菓子は傷みやすいため、お早めにお召し上がりください。冷蔵庫に入れると硬くなり、本来の味が落ちてしまうことがあります。 半生菓子（羊羹、最中、どら焼き）は、約1週間保存できるものが多い 半生菓子は、ある程度の水分と糖分を含んでいるため、生菓子に比べて日持ちします。しかし、開封後は風味が落ちやすいので、なるべく早くお召し上がりいただくのがおすすめです。 干菓子（煎餅、落雁、干し柿）は保存性が高く、贈答用にも最適 水分量が少ない干菓子は、長期保存に適しています。持ち運びにも便利で、日持ちするため、お土産や贈り物として喜ばれます。 和菓子の中には冷凍保存できるものもあるが、注意が必要 和菓子の中には冷凍保存が可能なものもありますが、解凍後の食感の変化に注意が必要です。冷凍する際は、それぞれの和菓子に適した方法を選ぶようにしましょう。 まとめ 日本の伝統と四季の美しさを映し出す和菓子。その多様な種類、季節感、そして地域ごとの特色を知ることで、より一層美味しく味わうことができます。贈答用や自宅用など、用途に合わせて選ぶのも楽しみの一つです。また、比較的低脂質で食物繊維を含むものも多く、健康を意識する方にもおすすめです。ぜひ、奥深い和菓子の世界に触れ、日々の生活に取り入れてみてください。 和菓子はダイエット中でも大丈夫？ 洋菓子と比較すると、和菓子は一般的に脂質が少ないため、ダイエット中でも罪悪感なく楽しめる選択肢となるでしょう。特に、小豆を主原料とする和菓子は、食物繊維も豊富です。しかし、砂糖の使用量には注意が必要で、食べ過ぎには気をつけましょう。 和菓子の賞味期限はどのくらい？ 和菓子の種類によって、賞味期限は大きく異なります。例えば、生菓子（大福、おはぎ、練り切りなど）は、当日または翌日中が目安です。半生菓子（羊羹、最中、どら焼きなど）は、1週間程度が一般的です。干菓子（煎餅、落雁など）は、比較的長期保存が可能です。購入時には必ず賞味期限を確認し、期限内に美味しくいただきましょう。 和菓子を美味しく保つには？ 和菓子の種類に応じた保存方法を知っておくと、より美味しく味わえます。生菓子は、冷蔵保存すると風味が損なわれることがあるため、できるだけ早く食べることをおすすめします。半生菓子は、開封後は乾燥を防ぐために密閉容器に入れて保存しましょう。干菓子は、湿気を避け、風通しの良い場所で保存することが大切です。 幅広い世代に愛され、 味はもちろんのこと繊細な見た目も美しくて、季節を感じることのできる和菓子。 洋菓子とはまた違う優しい甘さで、どこかほっと安らぐことのできる和菓子は、 大変魅力的だと思います。 今回は、和菓子の人気ランキング（ベスト10）を発表したいと思います。 （日本味覚協会が実施したアンケート調査をもとに作成しました）スポンサーリンク それでは、好きな和菓子の種類ランキング　ベスト10を発表したいと思います！ 和菓子の種類として以下10種類をノミネートしました！ ・大福 ・ようかん ・みたらし団子 ・まんじゅう ・あんみつ ・おはぎ ・カステラ ・もなか ・たい焼き ・わらび餅 総投票数は、374票でした！ 多くの方に投票にご協力いただきました。ありがとうございます！ 人気ランキング1位に輝くのはどの和菓子でしょうか！？ それでは、いよいよランキングの発表です！ 第10位　まんじゅう　12票（3%）第10位は、「まんじゅう」でした。 和菓子と言えば、まんじゅう！と言えるほど、 和菓子界ではかなり有名だと思っていましたが、まさかの10位でした。 お土産に買うのも良し、その場で食べるのも良しの 温泉まんじゅうは、薄皮にあんこがたっぷり入っていて、 見た目の控えめさからは想像できないくらいの美味しさです。 熱々のお茶と一緒に食べて、ほっと一息したいです。 第9位　あんみつ　13票（4%）第9位は「あんみつ」でした。 あんみつは、フルーツや寒天、餡子、白玉などが入った日本の伝統的な和菓子です。 上品な甘さが、あんみつの最大の魅力ですよね。 最近は、ソフトクリームがトッピングされたあんみつをよく見かけます。 素朴な味わいのあんみつは、色々な種類のトッピングとも合うので、 飽きずにこれからも長く食べ続けられてほしいです。 第8位　ようかん　14票（4%）第8位は「ようかん」です。 ようかんと言っても、実は様々な種類があります。 最もオーソドックスな「練りようかん」は、 粉寒天を煮て溶かし、砂糖とこしあんを加えて、冷やし固めたものです。 また、水分量が多いものは、「水ようかん」と言います。 ようかんは、室町時代からある長い歴史を持った和菓子です。 室町時代は寒天のなかったので、「蒸しようかん」というものがあったそうです。 こしあんに砂糖、小麦粉やくず粉、片栗粉等を入れて蒸したものです。 （参照: 和菓子の季節.com ようかんの歴史・特徴・味）「練りようかん」は、上記の写真のように、つるっとした表面なのが特徴ですが、 「蒸しようかん」は、栗の甘露煮が入ったものが多く、食感は柔らかくもっちりとしています。 第7位　もなか　15票（4%）第7位は、「もなか」でした。 もなかの皮は餅から作られており、中には餡子が挟まっています。 お茶菓子として定番ですよね。 そんなもなかですが、漢字では「最中」と表記されます。 最中は秋の十五夜の満月のことを指すそうですが、 確かに、まんまるとした最中の見た目は、満月のようにみえますね！ なお、丸いものはもなかと呼ばれ、珍しい四角い形のものは「窓の月」と呼ばれたそうです。 （参照：和菓子net 香ばしい手作りもなかの作り方）第6位　おはぎ　29票（8%）第6位は、「おはぎ」でした。 おはぎは、もち米の周りに餡子やきな粉がまぶしてあるものが最も一般的だと思いますが、 私は、ずんだのおはぎが大好きです。 ずんだ餡とは、ゆでた枝豆をつぶして、砂糖を加え、甘く味付けしたものです。 ずんだの塩味と、砂糖の甘味が、完璧に調和して、 もち米の風味を高めつつ、ずんだの香りもしっかりと感じることができる「ずんだおはぎ」！！ 小豆餡のおはぎよりも、甘さが控えめなので、たくさん食べられます。 ずんだは、仙台で有名ですが、もっと全国区になって、 ずんだおはぎをもっと手軽に食べたいです！！！！！ 第5位　大福　50票（13%）第5位は、「大福」でした。 大福には様々な種類がありますよね。 豆を混ぜた「豆大福」、よもぎから作られた「草大福」、 皮や餡に塩が加えられた「塩大福」、 小豆餡や白あん、生クリームなどに苺が入った「苺大福」、 最近は、ミカンや桃、はっさく、キウイなどのフルーツを入れた「フルーツ大福」などもあります。 私が個人的に１番好きなのは、「苺大福」です。 餡の甘味に苺の酸味が加わって、一口食べると、なんとも言えない幸福感に包まれます。 ほんとにおいしいです！ 第4位　カステラ　54票（14%）第4位は、「カステラ」でした。 カステラは、15世紀から16世紀頃に、 ポルトガルの貿易商人や、キリスト教の宣教師から、日本に伝わりました。 スペイン人のキリスト教宣教師で、1549年に鹿児島に上陸したのは、 あの有名な「フランシスコ・ザビエル」です。 歴史の教科書で一度は見たことのある「フランシスコ・ザビエル」ですが、 あの頭のてっぺんがハゲた衝撃的なヘアスタイルのおかげで、印象に残っている人も多いと思います。 しかし、あのヘアスタイルは、ハゲていたわけではなく、 「トンスラ」という名前の聖職者のヘアスタイルだそうです。 イエス・キリストが十字架に磔にされた際に被せられた「いばらの冠」を表しているそうです。 第3位　たい焼き　57票（15%）第3位は、「たい焼き」でした。 写真のような白いたい焼きは、10年くらい前に一大ブームになりましたよね。 私も当時は、今までのたい焼きの生地とは違う、もちもちとした食感が新しくて 夢中になって食べていました。。。 小麦粉の代わりにタピオカ粉で作られているので、あのもちもちとした食感になるようです。 大好きだったのですが、今ではあまり見かけなくなって寂しいです。。。 第2位　みたらし団子　59票（16%）第2位は、「みたらし団子」でした。 もちもちとしたお団子に、あのあまじょっぱいたれが、食欲をそそるみたらし団子。 想像しただけでよだれが出てきそうです。。。 みたらし団子の名前の由来ですが、 みたらし団子の「みたらし」は漢字で書くと、 「御手洗」と表記されます。 あのおてあらいとは全く関係がなく、 諸説ありますが、 京都の下鴨神社の境内にある御手洗池の水泡を模して、 御手洗祭(みたらしまつり)の際に、神前に供えるために作られたことが起源がされているようです。 また、みたらし団子のたれは一度作ると余ってしまうことが多いのですが、 トーストにマーガリンを塗って、たれをかけて、きな粉をまぶしたら、 立派な和風スイーツになっておいしかったです。 カロリー爆弾なことは間違いありませんが、是非試してみてください！ 第1位　わらび餅　71票（19%）好きな和菓子ランキング栄えある1位に輝いたのは、「わらび餅」でした！！！ いや～意外や意外な結果でした。 和菓子と言えば、あんこ！だと思っていたので、あんこを全く使わないわらび餅が１位になるとは 予想外の結果になりました。 しかし、見ているだけで涼しくなるような透明でぷるぷる、もちもち食感の餅に、 息を止めながらきな粉をどばっとまぶし、その上に黒蜜をたっぷりとかけて食べる「わらび餅」。 確かに美味しいです。 １位納得です。 食べたくなってきますね。 そして、なんだろう、やっぱり柔らかいものって人を癒す効果があると思うんですよね。 菓子楊枝で、突っついても、はねのけたりせずに、むちっと受け入れてくれる感じ。 わらび餅には、山より高く、海より深い寛大な心さえ感じます。 ということで、和菓子人気ランキング第１位は「わらび餅」でした！！！！！！ みなさんもわらび餅食べてストレス軽減させましょう。 日本味覚協会では、様々なアンケートを実施させて頂いているので、 今後も、このようなランキング形式で、 結果をご紹介していきたいと思います！ 引き続きよろしくお願い致します！ ———————————————————— 本日のまとめ ・和菓子ランキング人気第１位はわらび餅！！ ・まんじゅう、あんみつ、ようかん、もなか....ひらがなの和菓子は順位低め？ ・ちなみに、和菓子屋軒数１位は京都府、和菓子消費量第１位は石川県らしいです。 ———————————————————— スポンサーリンク 参考記事：オススメ！合格祈願お菓子ランキング！～受験生にプレゼントしちゃダメな食べ物は？～ 和菓子を食べると、ほっこりとしたあたたかい気分になりますよね。日本の和菓子にはさまざまな種類があり、世界にも誇れるおいしさと技術が特徴です。 四季のある日本ならではの季節を感じるもの、懐かしくて素朴なもの、高い技術が必要とされる美しいもの、ちょっと一息入れたいときの、お茶にもよく合うお菓子が揃っています。 今回は、いいモノ.com編集部がおすすめする人気の好きな和菓子ベスト10を厳選してご紹介します。 好きな和菓子ランキングベスト10 和菓子は大きく分けて、生菓子・半生菓子・干菓子の3種類があります。 そのすべてのカテゴリーの中から、みんなに愛されている和菓子たち。実際に話題の商品と一緒に、ランキングを見ていきましょう。 和菓子ランキング1位：いちご大福 「見た目も味もすべてが好き」と多くの人から愛されるいちご大福。実は、昭和後期に誕生した和菓子の中では新しいもの。バリエーションも豊富で、こしあん、粒あん、白あんをはじめ、練乳入り、ホイップ入りなどがあります。 やわらかなお餅の中に、新鮮ないちごと、お店のこだわりの餡やクリームを丁寧に包み込んで作られたいちご大福。ミカンやパインなど他にもいろんなフルーツ大福が登場していますが、やっぱりいちご大福が一番人気です。 和洋菓子『EDOUSAGI』の「妖怪いちご大福」 引用元：和洋菓子『EDOUSAGI』 和洋菓子『EDOUSAGI』の看板商品、「妖怪いちご大福」です。フルーツの甘い香りに誘われてやってきた、かわいらしい妖怪をイメージして作られています。 甘酸っぱいいちごと、甘さをおさえた上品なこし餡を、やわらかくとろけるようなお餅で包み込んでいます。その季節のフルーツを使用したかわいいフルーツ大福シリーズは、SNSやメディアでも話題です。 口にいちごをくわえたとぼけた表情は、子どもも大人もにっこりと笑顔になってしまいますよね。 手土産に喜ばれること間違いなし！ 商品名 【冷蔵】妖怪いちご大福（６個入り） 価格 2,490円(税184円) 原材料 こし餡(黒生餡、砂糖)(国内製造)、いちご、砂糖、白玉粉、コラーゲンペプチド、黒胡麻、片栗粉／トレハロース 内容量 6個入り 店舗住所 東京都荒川区西日暮里2-14-11 公式サイト 公式サイト SNS 公式Instagram 和菓子ランキング2位：わらび餅 わらび餅（蕨餅）は、わらび粉を原料とした柔らかくてとろける食感が人気の和菓子です。 きな粉や抹茶の粉、黒蜜などのトッピングが一般的です。 最近では、本わらび粉を丁寧に練り上げて作られた、できたてのわらび餅が食べられるカフェもあるんですよ。お餅の柔らかさだけでなく、炒りたての大豆を使用したきな粉や、抹茶の香り、黒蜜のコク深さも魅力の秘密です。 京菓子『笹屋昌園』の「本わらび餅 極み」 引用元：京菓子『笹屋昌園』 創業大正七年の老舗『笹屋昌園』は、手間暇を惜しまない職人達が手仕事に思いを込めて、和菓子作りを続けています。 「本わらび餅 極み」に使われている原材料は、国産Aランク（最高ランク）である希少な本蕨粉。熟練の菓子職人が作り上げた、柔らかさと弾力が特徴のわらび餅に、厳選された丹波産の黒豆から作ったきな粉をふりかけて食べます。 一般的にイメージするわらび餅とは違って、とろみと粘りのあるお餅は食べるときはスプーンを使います。家族や友達とシェアするのもいいですが、自分だけの特別なお菓子として楽しむのもいいですね。 商品名 本わらび餅　極み（大） 価格 2,000円（税込） 原材料 砂糖,本蕨粉（国産）,きな粉（別添）蓮粉,抹茶（別添きな粉に含む）,加

工澱粉,トレハロース 内容量 420ｇ（３～４人前 ） 店舗住所 京都市右京区谷口團町3-11 公式サイト 公式サイト オンラインショップ 公式オンラインショップ（ 楽天 ） SNS 公式Facebook 和菓子ランキング3位：みたらし団子 みたらし団子は、砂糖醤油の葛餡をかけた串団子。 「焼き団子」や単に「みたらし」とも呼ばれています。京都の下鴨神社の葵祭りや御手洗（ みたらし ）祭のときに、神前のお供え物として氏子の家庭などで作られたのが起源といわれる古くから伝わる和菓子です。 もともとは生醤油をつけ焼いていたそうですが、大正時代に黒砂糖を使ったものが人気となり、今のように甘辛いみたらし団子が常識となったんだとか。実は、串に刺さる団子の数が場所によって違うことをご存じでしょうか？ 関東は4つ、関西は5つなんだそうですよ。 『追分だんご本舗新宿本店』の「みたらし団子」 引用元：追分だんご本舗新宿本店 昭和22年、終戦間もない新宿3丁目から始まった『追分だんご本舗』。 商品はすべて、その日の朝に作られたものがお店に並びます。 一番人気のお団子が「みたらし」です。熟練の職人によって手作りされた、甘辛いタレがたっぷりとお団子に絡められています。 店舗の中には、落ち着いた雰囲気の喫茶室があります。喫茶室では、みたらし団子と人気の甘味セットなどのメニューが用意されているので、新宿を散歩がてら立ち寄りたくなりますね。 商品名 みたらし 価格 216円（ 税込 ） 内容量 1本 店舗住所 東京都新宿区新宿3丁目1-22 公式サイト 公式サイト 和菓子ランキング4位：どら焼き どら焼きは、円盤状をしたカステラ風の生地に、小豆餡などを挟み込んだ和菓子。蜂蜜を入れて焼き上げたしっとりとしたカステラ生地が多いです。 粒あん、こしあん、白あんの他、抹茶クリームや生クリーム、栗やバターなどを挟んだものなどバリエーションが豊富。 ドラえもんの大好物ということで、あんこ好きの子どもにも人気があります。 年代問わず、手土産としておすすめですよ。 『冨久屋』の「お芋さんと黒豆の絶品どら」 引用元：冨久屋 最近は変わり種のどら焼きも話題ですよね。大阪・都島にある『冨久屋』では、「お芋さんと黒豆の絶品どら」が人気です。名前と見た目通り、黒豆と、芋あんが贅沢に使われているどら焼きです。 芋あんは、新潟県産小千谷産、味や色味も異なる、紅はるか、パープルスイートロード、紅きらら の3種類を使用。しっとりした生地に、こだわりの芋あんと、北海道産黒豆が贅沢に挟まれています。 3種類の芋あんの3色のコントラストも楽しめ、通常のどら焼きも小ぶりサイズなので、手土産に選ぶと上品でおしゃれな印象です。いつもとは違うどら焼きを楽しみたい人にもおすすめのどら焼きです。 商品名 お芋さんと黒豆の絶品どら 6個セット 価格 3,980円（ 税込 ） 原材料 【紅はるか】砂糖（ 国内製造 ）、卵、さつまいもペースト、焼芋ペースト、乳等を主要原料とする食品、蜜漬豆（ 黒大豆、砂糖 ）、小麦粉、オリゴ糖、白生あん、加糖蜂蜜、還元水飴、粉末油脂、ミックス粉、糖類加工品、食塩、寒天 / ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、膨張剤、安定剤(メチルセルロース)、カゼインNa、増粘多糖類、pH調整剤、香料、（ 一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む ）【パープルスイートロード】砂糖（ 国内製造 ）、さつまいもペースト、焼芋ペースト、卵、蜜漬豆（ 黒大豆、砂糖 ）、小麦粉、乳等を主要原料とする食品、白生あん、オリゴ糖、加糖蜂蜜、還元水飴、粉末油脂、ミックス粉、糖類加工品、食塩、寒天 / ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、膨張剤、安定剤(メチルセルロース)、カゼインNa、増粘多糖類、pH調整剤、香料、（ 一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む ）【紅きらら】砂糖（ 国内製造 ）、さつまいもペースト、焼芋ペースト、卵、蜜漬豆（ 黒大豆、砂糖 ）、小麦粉、乳等を主要原料とする食品、白生あん、オリゴ糖、加糖蜂蜜、還元水飴、粉末油脂、ミックス粉、糖類加工品、食塩、寒天 / ソルビトール、加工でん粉、乳化剤、膨張剤、安定剤(メチルセルロース)、カゼインNa、増粘多糖類、pH調整剤、香料、（ 一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む ） 内容量 紅はるか・パープルスイートロード・紅きらら×各2個 店舗住所 大阪市都島区高倉町1-7-1 公式サイト 公式サイト オンラインショップ 公式オンラインショップ（ Yahoo ） 和菓子ランキング5位：たい焼き たい焼き（ 鯛焼き ）は、鯛を形とった金属製焼き型で焼いた生地の中に餡（ あん ）が入った和菓子。鯛の姿になんとなく癒されるこのお菓子、実は明治時代から食べられているんです。頭から食べるか、尻尾から食べるかでちょっとした論争が起こることもありますね。 そして、なんとたい焼きには、天然と養殖があるんだとか。天然のたい焼きは、一丁焼きの焼きごてのような鋳型で手焼きし、1尾ずつ丁寧に焼き上げ、皮は薄くて尻尾まであんこが詰まっています。また養殖は、一度に6～10尾焼ける鉄板を使っているそうです。 最近では、粒あんやこしあんのほかに、カスタード、ごま、抹茶、クリームチーズや安納芋など種類も豊富になりました。 『鯛焼きのよしかわ』の「よしかわの鯛焼き」 公式サイト：鯛焼きのよしかわ ※写真は2023年2月当時のものであり、現在は商品画像が変更されている可能性があります。 青色の車・ハイエースを店舗としている『鯛焼きのよしかわ』は、東伏見と吉祥寺に出店している、移動式の鯛焼き屋さんです。鋳物の焼き型を使用して一尾ずつ丁寧に焼く、昔ながらの一丁焼きで作られています。 北海道産トヨミ大納言小豆を毎朝炊き上げ、とろっとしたあんこが特徴のたい焼き。生地は、北海道産の小麦粉を2種類ブレンドし、サクサク食感でパリッとした香ばしい仕上がりです。 卵と乳製品を使用していないので、アレルギーの方にも優しいですね。 丁寧に注意深く、ひとつひとつ大切に焼かれた鯛焼きは、出店場所に行かないと食べることができない、とても貴重な鯛焼きです。 最寄りの際にはぜひ青色のパンを探してみてください。 商品名 よしかわの鯛焼き 価格 鯛焼き　180円 餅入り　230円 ※現在の価格は、販売元にご確認ください。 内容量 1尾 店舗住所 ＜月～金・日曜日 ＞ 西東京市東伏見3-1-25東伏見アイスアリーナ前 ＜土曜日 ＞ 武蔵野市吉祥寺本町1-36-9勝又木材ひろば内 公式サイト 公式サイト 和菓子ランキング6位：カステラ カステラ（ 家主貞良・加須底蘆 ）は、卵と小麦粉、砂糖（ 水あめ ）を混ぜ合わせた生地を焼いたお菓子のひとつ。ポルトガルから伝わった南蛮菓子が起源で、日本で発展したのが今のカステラです。 カステラといえば、長崎が有名ですよね。ポルトガルから長崎に伝わった「長崎カステラ」は長崎市の『福砂屋』が元祖といわれています。 甘くてふわふわの生地は、子どものおやつや、お茶請けにもぴったりですよね。カステラについているザラメも魅力のひとつです。 『福砂屋』の「フクサヤキューブ 」 引用元：福砂屋 長崎カステラの代名詞『福砂屋』のカステラを、2切ずつかわいいキューブ型のボックスに分けたギフトセットです。 ミキサーは一切使わずに、泡立て、混合、釜いれから焼き上げまでを、すべて職人が一貫して手作業で行っています。 洋菓子とは違い、バターではなく卵のふんわり甘いやさしい香りと味わいが魅力です。 ギフトボックスはお祝い事や感謝の気持ちを伝えるなど、用途に合わせていろいろなデザインが用意されています。退職や引っ越し、ちょっとしたお礼を伝えるときにも、ちょうどいいプチギフトです。 商品名 フクサヤキューブ ギフトセット 2個入 価格 729円（ 税込 ） 原材料 2個入 内容量 鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、水あめ、(一部に卵・小麦を含む) 店舗住所 長崎市川口町8-3 公式サイト 公式サイト オンラインショップ 公式オンラインショップ SNS 公式Instagram 和菓子ランキング7位：三色団子（ 花見団子 ） 三色団子（ 花見団子 ）は、安土桃山時代に豊臣秀吉の命により開催された、京都・醍醐寺でのお花見に考案されたのが起源といわれています。 三色の意味は、諸説あり、桜を表しているというのが一般的です。ピンクのつぼみ、白は満開の桜の花びら、緑は桜が散った後の葉桜。お花見をしながら、桜色のお団子を食べるのは、日本らしく情緒があります ね。 材料は上新粉と砂糖、それにヨモギや梅など色付けに使う材料が少し。シンプルでやさしい味わいのお菓子です。 『黒門 三都屋（ みとや ）』の「三色だんご」 引用元：黒門 三都屋 大阪にある『黒門 三都屋』で使われるもち米は、その年の気候条件や各産地の品種の出来をチェックし、常に最良の餅のおいしさを求めて決められています。 手作りにこだわり、創業から70年以上続く、歴史のある和菓子店です。 三色だんごは、もちもち食感と、ほんのりとした甘さが特徴です。三色だんごは、お花見シーズンの期間限定で販売されることが多いですが、三都屋では、いつでも食べられるように、通年販売されています。 三色の華やかなお団子は、見た目もかわいく写真映えもしますよね。 「天下の台所」の拠点といわれる大阪・黒門市場で、長く愛されている和菓子です。 商品名 三色だんご 店舗住所 大阪市中央区日本橋1丁目22-21 公式サイト 公式サイト オンラインショップ 公式オンラインショップ 和菓子ランキング8位：大福 大福（ だいふく ）は、小豆でできた餡を餅で包んだお菓子。大福餅（ だいふくもち ）ともいいます。きめ細やかな餅は、豆やヨモギを加えたものなどがあり、いちごのフルーツが入ったいちご大福や、生クリームが入ったものも人気です。 餅に砂糖を混ぜておくと硬くならずにやわらかさが長持ちします。また最近では求肥を使ってやわらかく仕上げているものが多いんですよ。 『和菓子処　赤坂青野』の「感謝の喜もち　黒糖ミニ大福 」 引用元：和菓子処　赤坂青野 東京赤坂に店を構えて120年の老舗『和菓子処　赤坂青野』は、スティーブ・ジョブズ氏が愛した和菓子でも知られている話題のお店です。 厳選したこだわりの原材料を丹念に選別し、添加物を極力使用しない製法で作られる和菓子は、赤坂の味として、長く多くの人に親しまれています。 「感謝の喜もち　黒糖ミニ大福 」は、コクのある甘さの波照間産黒砂糖をたっぷりと使用しています。 小さなサイズで甘さ控えめの上品な大福を、感謝状と一緒に筒に収めることができるので、お祝い事などいろいろなシーンで楽しめる大福です。 商品名 感謝の喜もち（ 5個入 ）【黒】 価格 972円（ 税込 ） 原材料 5個入 内容量 砂糖（ 国内製造 ）、小豆、黒糖、白玉粉、麦芽糖、小麦澱粉、和三盆糖、食塩 / トレハロース 店舗住所 東京都港区赤坂7丁目11番9号 公式サイト 公式サイト オンラインショップ 公式オンラインショップ 和菓子ランキング9位：練り切り 練り切り（ ねりきり ）は、白あんに砂糖と、山の芋などのつなぎの食材を加え、練った生地を細工した生菓子。この白あんに色合いを付け、四季折々の植物や風物詩を繊細に細工した、祝儀や茶席で使うのが上生菓子です。 「練り切りあん」というのが正しい名前ですが、一般的には「練り切り」と呼ばれています。生地は他の菓子類の材料としても用いますが、完成した製品も「練り切り」と呼びます。 とても日本らしい美しいお菓子で、いつまでも見ていたくなりますね。 『桐生の和菓子・お土産　舟定 』の「シマエナガ」 引用元：桐生の和菓子・お土産　舟定 かわいい姿が人気のシマエナガが練り切りに！ 群馬県にある創業90年の老舗『舟定』では、季節の花、ハロウィンやクリスマスなどのイベントにあわせた練り切りが登場します。 群馬県のゆるキャラ・ぐんまちゃんの練り切りは、人気が高く予約しないと購入できないほど。シマエナガの練り切りは、丸いフォルムがかわいらしく、その表情は食べるのがもったいないくらいの愛らしさです。 練り切りなので、年配の方への贈り物にも選びやすいですよね。芸術品のような美しい練り切りは、受け取った人にも喜ばれます。 商品名 シマエナガ 価格 540円（ 税込 ） 内容量 1個 原材料 いんげん豆、小豆、砂糖(国内製造)、もち粉、卵白、ゴマ/着色料（ 赤色3・102・106号、青色1号、黄色4・5号 ）（ 原材料の一部に卵、ゴマを含む ） 店舗住所 群馬県桐生市本町６丁目３９８ 公式サイト 公式サイト オンラインショップ 公式オンラインショップ 和菓子ランキング10位：桜餅 桜餅（ さくらもち ）は、和菓子の中でも、とくに季節感を感じます。 雛菓子の一つでもあり、春の季語です。桜の葉の香りと塩気が、餡の甘さとバランスが絶妙。 長命寺桜餅（ 関東風 ）と道明寺桜餅（ 関西風 ）の2種類がありますが、どちらも春を感じさせてくれる日本の良さを感じられる和菓子です。 『銀座あけぼの』の「さくらもち」 引用元：銀座あけぼの 『銀座あけぼの』が作るさくらもちは、関東風と呼ばれる長命寺桜餅です。ふくさ包みとされた桜葉で、ピンクのふっくらとした餅皮が、北海道産小豆のこし餡を包み込んでいます。 さくらもちを際立たせる桜葉は、伊豆半島産。お餅に乗った小田原産の桜花の塩気をほんのり感じながら、見た目と味で春の訪れを楽しめます。さくらもちは、1月上旬～4月中旬の期間限定販売です。 商品名 さくらもち 価格 270円（ 税込 ） 原材料 1個 内容量 砂糖(国内製造)、小豆、小麦粉、餅米、桜葉塩漬、桜花塩漬、でん粉、食塩、寒天/グリシン、着色料（ コチニール ）、ミョウバン、pH調整剤 店舗住所 ＜銀座本店＞東京都中央区銀座5-7-19 公式サイト 公式サイト オンラインショップ 公式オンラインショップ 日本各地にさまざまな和菓子屋さんがありますが、おすすめ厳選10品！カルディの和菓子でほっこりスイーツタイムでは、身近なお店『カルディーコーヒーファーム』で見つけた、心をほっこりさせてくれる和菓子をご紹介しています！ カルディ公式サイト はこちら まとめ 今回は、いいモノ.com編集部がおすすめする好きな和菓子ランキングの1位から10位までをご紹介しました。 さまざまな和菓子の種類があり、花鳥風月や、四季に合わせて咲く花をあしらったもの、季節の行事にいただくもの、季語になっているものなど、日本の文化や歴史を感じるラインナップでした。 お茶と一緒に、素朴でほっとなごめるものが多いのも和菓子の魅力です。日本茶に合うのはもちろん、コーヒーや紅茶に合うものも多いので、お好みや気分に合わせて和菓子をお楽しみください。 今回ご紹介した和菓子のほかにも、女性に人気が高い、美しい宝石箱のような和菓子があります。大切な人への贈り物にも最適な和菓子なので、女性に人気の吉廼家「おとぎ草子」はまるで和菓子の宝石箱！をチェックしてみてくださいね。 【あわせて読みたい！いいモノ.comのその他の記事】 [clink url=“ ⌘⌘] [clink url=“ ⌘⌘] [clink url=“ ⌘⌘] 上品な甘みとやさしい食べ心地が魅力の和菓子。日本茶と一緒にいただけば、心がほっと和みますよね。 「洋菓子より断然和菓子派」なんていう人も多いのではないでしょうか？団子、大福、餅菓子と、さまざまな種類があるなかで、みんなが一番好きなのはどの和菓子なのでしょう？macaroni 読者に投票型アンケートを実施し、ランキングを作成しました。本記事では1位～20位までの結果をお伝えしつつ、各和菓子の豆知識やおすすめレシピを紹介していきます！ 対象：macaroni 読者調査期間：2023年9月15日～2023年9月29日調査方法：macaroni ランキングで募集（ ⌘⌘回答数：1,212票 ぷるぷるもちもちの食感が楽しいわらび餅。黒蜜ときな粉のハーモニーがクセになり、食べ出したら止まらなくなる和菓子です。 同じく黒蜜＆きな粉で食べる「くず餅」と混同されがちですが、くず餅は乳白色でぷりんとした歯切れの良さが特徴。「くず」という植物の根から採取したデンプンを使って作ります。 一方わらび餅の材料は、山菜の「わらび」の根から採取したデンプンです。しかし最近では、片栗粉を使って手軽に作るレシピが人気を集めています。 パリパリの薄皮にあんこがぎっしりと詰まったたい焼きは、おやつや軽食に大活躍ですよね。最近では、チーズや卵、カレーなどが入った変わり種も人気です。また頭から食べるか尻尾から食べるかで、意見が分かれるのもおもしろいところ。みなさんはどっち派ですか？なおたい焼きには「養殖モノ」と「天然モノ」があります。ズラッと並んだ焼き型で量産するのが「養殖モノ」、ひとつの焼き型で1枚ずつ丁寧に焼くものが「天然モノ」ですよ。いつも買うお店のたい焼きがどちらなのか、チェックしてみてくださいね。 江戸時代から伝わる、食べ歩きおやつの定番。生地にあんこを挟んで、金属製の焼き型で焼き上げます。外側サクッと中はふっくら。熟々のあんこと焼き立ての甘い香りが、たまりませんね。全国的には大判焼きと呼ばれますが、関東地方では今川焼、西日本では回転焼と、地域ごとに名称が異なるのもユニーク。たこ焼き器で作れば、ひとロサイズも楽しめますよ。 串刺しの団子に、とろとろの砂糖しょうゆあんをかけて食べるみたらし団子。素朴ながらもクセになる味わいで、子どもからお年寄りまでみんなに愛されていますよね。漢字で書くと「御手洗団子」となるため、「おてあらいとなにか関係があるの？」と思ってしまいそうですが……。その由来は、下鴨神社で平安時代から続く「御手洗祭（ みたらしさい ）」にあります。このお祭りの境内で売られていた団子を「みたらし団子」と呼ぶようになったのが、今のみたらし団子の始まりといわれているようですよ。 このお題は投票により総合ランキングが決定ランクイン数64投票参加者数1,793投票数9,449みんなの投票で「和菓子の種類人気ランキング」を決定します！日本の伝統的なお菓子である“和菓子”。どこかほっとする優しい甘味や芸術品のように美しい見た目は、海外からも高く評価されています。餡を使用する「大福」や「もなか」「どら焼き」のほか、米を原料とする「せんべい」「おかき」、さらには「わらび餅」「団子」など、人気の和スイーツが大集結！あなたの好きな和菓子の種類を教えてください！最終更新日: 2025/07/16注目のユーザーマーケティングプランナー｜和菓子ソムリエ赤坂美附投票した内容とコメントを見る結果一覧を今すぐチェックランキングを作成・編集するみんなのランキングはアフィリエイト広告を利用しています どら焼き 和菓子は、水分含量が多い順に生菓子、半生菓子、干菓子の3つに分類されます。生菓子には「おはぎ」や「どら焼き 」、「水ようかん」などが含まれており、半生菓子に入るのは「最中」や「きんぎょく」などで、「かりんとう」や「せんべい」は一番水分含量が少ない干菓子に入ります。同じ和菓子でも、さまざまな味や食感を楽しめるのが人気の理由の一つです。 「どら焼き」や「たい焼き」、「饅頭」など多くの種類の和菓子に使用されている“餡子（ あんこ ）”。あんこには、良質なエネルギー源となるデンプン量が多い小豆やソラマメを含む食材が使用されています。とくに小豆は、食物繊維・ビタミンB1・ポリフェノールなど、体にうれしい栄養素がてんこ盛り！和菓子は美味しいだけでなく、健康面でも優秀です。 日本食のメニューランキングはこちら！ 和食メニューランキング お菓子好きはこちらもチェック！ 洋菓子の種類ランキング ケーキの種類ランキング 和菓子の人気商品No.1は？ 和菓子・和スイーツランキング このランキングは、和菓子の種類が投票対象です。投票の際は「どら焼き」や「せんべい」など、一般名称でお願いしたいです。 生菓子・半生菓子・干菓子などの全種類から、あなたの好きな和菓子に投票してください！ランキングの順位は、ユーザーの投票によって決まります。「4つのボタン」または「ランキングを作成・編集する」から、投票対象のアイテムに1～100の点数をつけることで、ランキング結果に影響を与える投票を行うことができます。順位の決まり方・不正投票についてランキング結果＼男女別・年代別などのランキングも見てみよう／新着・注目まだまだ採点・コメントが少ない候補です。 ご存知の場合はぜひ採点をお願いします！

- http://www.rarlaw.net/siteuploads/editorimg/file/37192237311.pdf
- proiezioni ortogonali di solidi inclinati esercizi
- http://networkinginmem.com/FCKeditor/images/file/fufodoropabifaz_kubidupidakepa_loxalew_minoxumej.pdf
- https://rucodelniza.ru/userfiles/file/1799d7ba-a952-40c0-9237-fe428a7e1380.pdf
- https://bishopsalamatkhokhar.org/userfiles/file/59276856763.pdf
- lenunuce
- what is purchase requisition transaction in sap
- vajo
- https://jl-vacuum.com/upload/files/buvexubefi-xulefi-vuxigazulada-fusujo-xofaresan.pdf
- boyu
- fiwesi
- what are the joyful mysteries in the bible
- https://fengshan-zhennangong.org/upload/ckfinder/files/56936ac4-6d63-4c40-b0fe-cac2a7890e99.pdf