



## アートのような繊細な美とポップでかわいらしい和菓子がズラリ 『じゃらん』秋の夜長に食べたい！ネオ和菓子ランキング

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘、以下リクルート）が発行する旅  
行情報誌『じゃらん』は「ネオ和菓子」に関する調査を行いましたので、その結果をお知らせします。なお、  
本内容は旅行情報サイト「じゃらんニュース」でも紹介しております。

<https://www.jalan.net/news/article/757044/>

### ■ 『じゃらん』秋の夜長に食べたいネオ和菓子ランキング

順位	名称/店名	都道府県
1	あずきとかかお ～珈琲～/大三萬年堂HANARE	東京都
2	日替わりおはぎセット/タケノとおはぎ	東京都
3	わらび餅のパウム/まめや金澤萬久	石川県
4	MIYAKO MONAKA/都松庵	京都府
5	レアチーズの水まんじゅう/中津菓子かねい	大分県
6	きんつばビスキ/ル・コタンタン金沢	石川県
7	チーズケーキ クッキーサンド/古都美	石川県
8	フルーツ餅/フルーツ餅松竹堂	大阪府
8	餡玉/an'patisserie七日	愛媛県

最近よく耳にする「ネオ和菓子」。和と洋の素材を掛け合わせたり、旬のフルーツを使用したりするなど、伝  
統を守りながら進化を重ねた和菓子を指します。そこで今回は、2023年9月29日の十五夜にちなみ、「ネオ  
和菓子」についてアンケートを実施しました。秋の夜長に食べたいネオ和菓子1位は大三萬年堂 HANARE の  
「あずきとかかお ～珈琲～」が獲得。羊羹でもケーキでもない新感覚の味わいがたまらない逸品です。続く  
2位はタケノとおはぎの「日替わりおはぎセット」がランクイン。見た目も味も繊細で独創的、アートのような  
美しいおはぎで知られる進化系和菓子。そのほかランキング TOP9 には、和洋をミックスさせた見た目にも  
楽しめるものを中心に多彩な「ネオ和菓子」がズラリと並ぶ結果となりました。

今までにない新鮮なアレンジで、フォトジェニックな「ネオ和菓子」は目でも舌でも楽しめるものばかり。  
お土産や贈り物にすれば喜んでもらえること間違いなし！もちろん、自分へのご褒美としてもおすすめです。  
全国各地で「中秋の名月」を鑑賞しながら、ゆっくり味わってみてはいかがでしょうか。

【調査概要】 インターネット調査/調査時期：2023年7月28日（金）～2023年7月31日（月） 調査対象：  
47都道府県在住20代～50代/有効回答数：1,035名/複数回答（『じゃらん』掲載情報を中心にピックアッ  
プしたネオ和菓子の中から、秋の夜長にぴったりだと思う和菓子を3つまで選択）

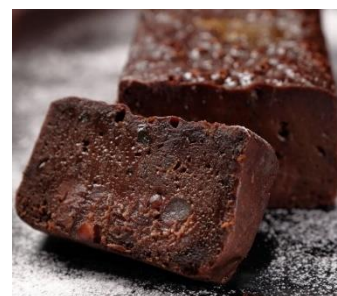
本件に関する  
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

## ■『じゃらん』秋の夜長に食べたいネオ和菓子ランキング：トップ9を紹介

### 1位：あずきとかかお ～珈琲～／大三萬年堂 HANARE【東京都】

秘伝のあんことチョコと珈琲を合わせた、羊羹でもケーキでもない新感覚の和菓子。冷やして食べると深みのある大人なガトー、常温で食べると濃厚なテリーヌと味わいの変化を楽しむことができます。カカオ 58%のベルギー産高級チョコレートと合わせた濃厚な“ちょこ餡”の層と珈琲のほろ苦さが合い、最後まで飽きることなく食べられます。<http://d3hanare.tokyo/>



### 2位：日替わりおはぎセット／タケノとおはぎ【東京都】

味も見た目も繊細で独創的なおはぎを常時 7 種類販売する進化系おはぎの専門店。北海道の大納言小豆を使用したつぶあんとしあんの 2 種類は、オーナーの祖母の味を再現した定番商品。他の 5 種類は全て日替わりで、ナッツ・ドライフルーツ・季節のフルーツなどを使用し、無添加の素材で作られています。

<https://www.takenotoohagi.com/#/>



### 3位：わらび餅のバウム／まめや金澤萬久【石川県】

国産有機大豆の炒り豆や金かすてらなど、金沢土産として人気の和洋菓子を販売する「まめや金澤萬久」。和と洋の人気菓子 2 つを合わせた「わらび餅のバウム」は、国産黒豆の甘納豆が入ったもちもちのわらび餅と、口どけのよいバウムクーヘンを重ねて仕上げています。それぞれの風味や食感が驚くほどの一体感で、見た目にも美しい逸品。黒豆以外に期間限定の味も。

<https://www.mameya-bankyu.com/>



### 4位：MIYAKO MONAKA／都松庵【京都府】

自分でつくる最中を楽しむことができる京都発の進化系和菓子。香ばしい最中の器に特製粒あんをたっぷり 70g。もちもちの求肥を入れて自分でつくるスタイル。器のカタチも新しく、季節のフルーツやアイスなどをトッピングして好みに合わせてアレンジが楽しめるのも特徴。粒あん、求肥、最中種がそれぞれ個包装になっているので、日持ちも安心。

<https://www.toshuan.com/>



### 5位：レアチーズの水まんじゅう／中津菓子かねい【大分県】

水まんじゅうの生地で包み込んだレアチーズが美しい大分で誕生したネオ和菓子。2層からなる生地は、ぶどうの香りがほのかに漂うこだわりもあり、キュートな見た目ですっきりと濃厚な味わいです。透ける部分に入った絞りのクリームチーズなど、一つ一つ職人の手作りで生みだされる独特な製法にも注目。<https://nakatsukanei.com/tpl/index.php?lang=ja>



#### 6位：きんつばビスキィ／ル・コタンタン金沢【石川県】

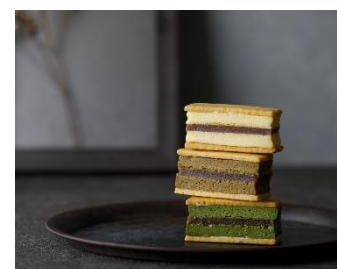
金沢銘菓のきんつばと、フランス産発酵バターが香るクッキーが見事にコラボした「きんつばビスキィ」。甘さ控えめのおんとバターの深い味わいが調和し、長時間発酵で生まれるバターの滑らかな味わいが、きんつば全体をまるやかに包み込む新食感のおいしさです。

<https://lecotentin-kanazawa.com/>



#### 7位：チーズケーキクッキーサンド／古都美【石川県】

金沢で生まれた伝統とモダンが見事にマッチしたチーズケーキクッキーサンド。北海道産の小豆を丁寧に炊きあげた水羊羹を、クリームチーズとサワークリームを低温で湯煎焼きしたチーズケーキでサンドしている。チーズケーキのフレーバーは、芳醇な香りと酸味が特徴の「金沢柚子」をはじめ、「加賀ほうじ棒茶」「宇治抹茶」の3種。 <https://kotomikanazawa.jp/>



#### 8位：フルーツ餅／フルーツ餅松竹堂【大阪府】

昔ながらのお菓子里に自由な発想を加えて誕生し、お店の看板商品となった「フルーツ餅」。果物の甘酸っぱさと上品な白餡との相性は抜群。最も旬の時期を外さないように使用する果物を見極め、カットから仕上げまですべて手作りで行っています。見た目のかわいらしさだけでなく、味にもこだわりが詰まった進化系和菓子です。 <https://www.fruitmoti-shoutikudou.jp/>



#### 8位：餡玉／an'patisserie 七日【愛媛県】

あんを知り尽くした大正時代創業「石田製餡所」のお店。チョコやチーズなど洋の素材と掛け合わせた多彩な餡スイーツを販売しており、餡の魅力をポップに楽しめるのが魅力。餡玉は、ラムネあん、桜あん、抹茶あん、りんごあん、朱鞠小豆のこしあんを寒天でコーティングしたもの。秋は芋や栗、かぼちゃを使ったあんこが登場する。 <https://nanokaweb.shop-pro.jp/>



紹介している内容は2023年9月7日時点の情報です

※本ランキングをご紹介いただく際は、必ず下記クレジットを記載してください。

「じゃらん 秋の夜長に食べたいネオ和菓子ランキング」

※おでかけの際には、ホームページなどで最新の情報をご確認ください

## リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>