



# 和歌山城から歩く 城下町とお菓子めぐり

Aコース — Bコース —  
Cコース —



5  
パティスリー  
ケイトシイ

「ヨーロッパ菓子のアトリエ」。代表的な菓子は15種類のタルト、イチゴ、イチゴチョコ、デコポンなど季節の菓物が飾るのタルト・オフリュイ、イチゴを取り扱った赤のタルト、野菜を使ったキッシュはフランスの家庭の味。「しっかり焼きこんだ」堅めの器のクッキー、「焼き菓子は噛んで味わって」とオーナー、隣りに直営のテーブルーム「カラパティイ」がある。  
定休日:月曜日 営業時間:9:30~19:00 喫茶は12:00~22:00  
電話:073-433-6377



16  
サパール  
本店

「餅らものがつくりたい」と1954年に開業したケーキ屋さん。それ以前は餅屋だった。「サパール」はフランス産で「風味」、見た目だけではなくおいしいものをこのこだわりを煮す。おすめは、直径12cmほどもある大きなシュークリーム「キャベツ」、もちろんケーキ類は豊富、こだわりのコーヒー、水を無料提供、店内でも食べられる。  
年中無休 営業時間:9:00~21:00  
フリーダイヤル:0120-228-557



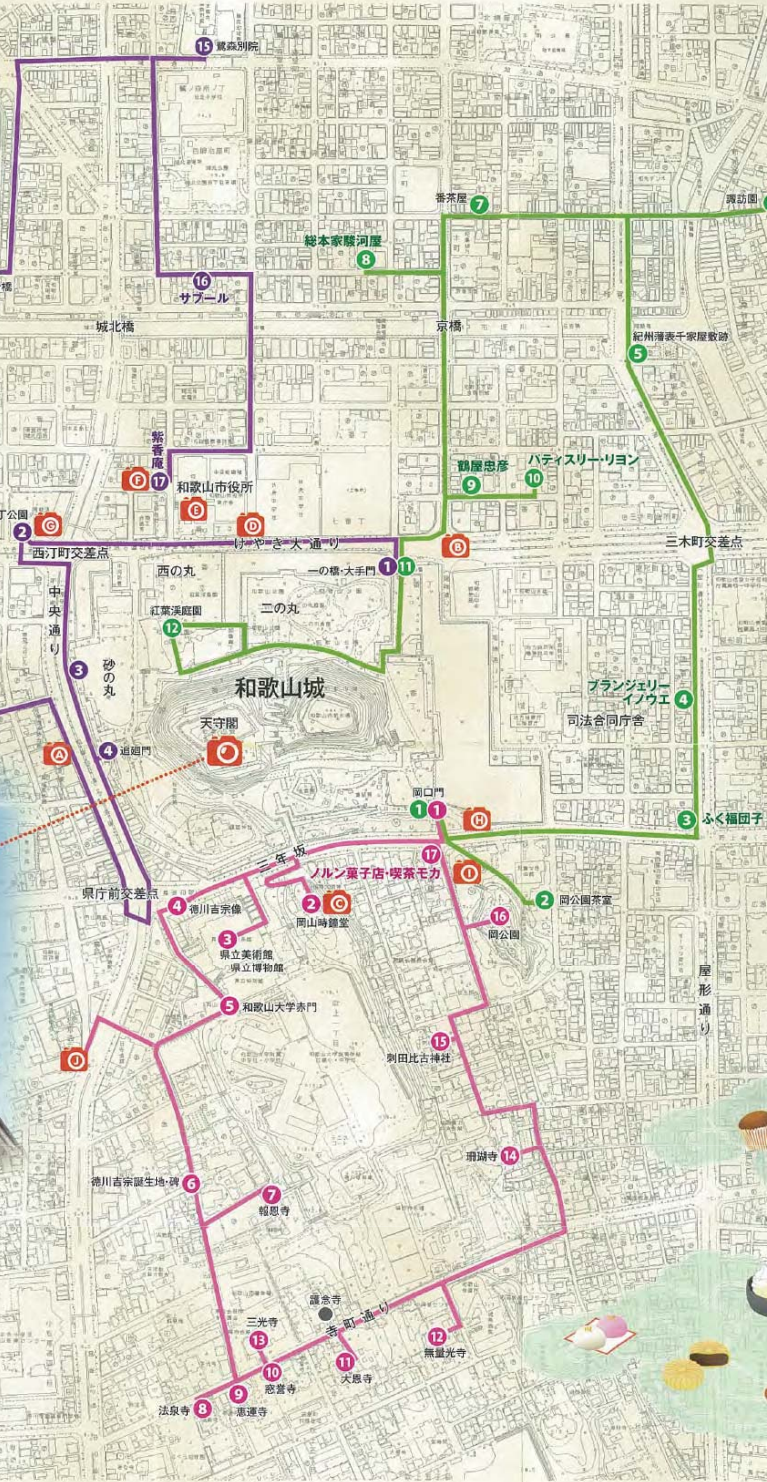
17  
紫香庵

和歌山市役所の西側に2003年開店した菓子店。もちもちとした独特の生地が特徴的な「紀州大鼓」や、大福餅をパイ生地で包んだ新食感の「ふくふくパイ」など、ご主人こだわりの品が並び、おすめは、抹茶のロールケーキのなかにわらび餅が入った「抹茶わらびロール」、和と洋の調和の一品。店内で食べるの可。  
定休日:1/1のみ休み 営業時間:8:00~19:00  
電話:073-426-3250



17  
ノルン  
洋菓子店

関口門の目の前にあるケーキ屋。1Fはショーケースのケーキを買い、2Fの喫茶ではゆっくりくつろげる。一棟の建物ができるオータメーのケーキやチョコレート生地クリームがのっているお酒のきいたバラがおすすめ。  
定休日:水曜日  
営業時間:10:00~20:00 喫茶は6:00~19:00  
電話:073-432-3060



4  
ブランジェリー  
イノウエ

和歌山市西町丁の尾形通りに面する白が基調の小さなパン屋さん。売れ筋は超絶のこないシナプルの食パン。定番のあんぱんからフランス菓子まであり、クローブはフランス人留学生にも好評。時間差に合わせて店に出すパンを覚えるのも特徴、イートインスペースもある。  
定休日:日・月曜日 営業時間:8:00~19:00 電話:073-424-8022



8  
総本家  
駿河屋

創業は寛政2(1461)年、550年以上続く和菓子の老舗。店内には江戸時代の茶屋の菓子型や城下町に菓子屋が納めた「行箱」(レプリカ)を展示。千菓の仏そろえが豊富なのも当然、駿河屋は本家業を最初に作った店といわれる。本ノ字餅屋や和歌山餅店など歴史のある菓子が多いのは、さすが老舗。  
不定休 営業時間:平日、土曜9:00~18:30、日曜9:00~18:00  
電話:073-431-3411



9  
菓子司  
勸業忠彦

一丁から徒歩1分。名物の「声辺もなか」は餅の意匠をあしらったもなかで袖箱、白餡の3種類の餡がたっぷり詰まっています。とても美味しい。また、一週間ごとに変わる季節の上生菓子も茶漬関係者を中心に人気がある。和歌山城紅葉公園内の茶室「紅松閣」でも食べられる。  
定休日:火曜日 営業時間:8:00~19:30 電話:073-431-0116



10  
パティスリー  
リヨン

ショーケースを飾る生菓子、焼菓子、目を引くのがショコラの数々。10層のチョコレート菓子はパリオペラ屋をイメージ、ショコラ・シャンティは大人の味。茶室をたしなむオーナーシェフが淹茶に合う一品に選んだのは、ほろろ・ショコラ、ロドレの良さが特徴。食べることも可能な店内に流れる音楽が誘う。十番丁のビル1階。  
定休日:月曜日 営業時間:12:00~19:30  
電話:073-433-7855

3  
ふく福  
団子

三年坂通りの端に位置する和菓子屋。果みつ団子や黄粉をまぶしたよもぎ、みたらなど団子が豊富、のどしがい、黒みつ寒天は店主のイチオシ。種類が多く、1つからでも買えるので店内に入りやすい。  
定休日:正月と曇り 営業時間:9:00~18:30  
電話:073-425-5168

