

## 御菓子処わたなべ



[創業年] 1970年(昭和45年)  
 [売場面積] 49.5㎡(15.0坪)  
 [事業従事者数] 3.0人  
 [営業時間] 8:00~18:00  
 [定休日] 水曜日

[商品構成]

・きよ丸	7.4%
・うるるん	6.8%
・濃茶プリン	5.2%
・清須の月	4.3%
・宿場の松	4.2%
・鬼まんじゅう	2.4%
・その他	69.7%

[店舗所在地] 愛知県清須市春日砂賀東 23  
 [URL・SNS] [https://www.instagram.com/okashi\\_watanabe](https://www.instagram.com/okashi_watanabe)

### [経営理念]

- ・原材料にこだわって、安心安全な御菓子を提供する。
- ・個人店ならではの小回りでお客様のニーズにしっかり寄り添う御菓子作りをする。
- ・地産地消も視野に入れたこの地域の歴史・特産品、当店ならではの女性らしさやオリジナル性のある楽しい御菓子を提供することを目指す。

## 高い技術と豊かな感性の女性職人が創り出す和菓子の世界

### [お店の概要・経営ノウハウ]

昭和45年に創業、現在は創業者の娘が2代目を継ぎ職人として、地産地消も視野に入れ女性らしさやオリジナル性ある楽しいお菓子を提供している。

その優れた和菓子職人としての技術を認められ選・和菓子職に認定された現当主であるが、同時に和菓子の枠にとらわれず、様々なチャレンジをしてきた。

地元の伝統野菜である「宮重大根」の復活活動とコラボし、大根をイメージした上用生地の中に白あんと甘く煮た角切りの宮重大根を入れた「献納大根」を商品開発、同じく伝統野菜の「土田かぼちゃ」を使用した「かぼちゃプリン」や「ご縁まる」などを世に送り出した。このほか、市内の弥生遺跡の依頼に応じ、「土器サブレ」も開発、地域の発展に寄与してきている。

また、受注販売の和菓子ケーキ、自由研究風の「練り切りあそび」、バレンタインのチョコ餅など新しい試みもしている。数々の受賞歴が物語る確かな技術と豊かな感性を生かし、「わたなべでできる、この土地ならではの和菓子」を目指し、美しく美味しい和菓子を創り出している。