

W-1グランプリ 堺山之口商店街会場MAP

和菓子作り体験
チケットは
さかい利晶の杜で
販売します。

和菓子作り体験タイムスケジュール 定員：各会場ごとに各回20名

11:00~12:00 12:30~13:30 14:00~15:00 15:30~16:30

会場：まち家カフェSacay・子育て支援施設

大小路通り

市之町

堺市不動産事業協同組合
【ベビー用品】 なまりや
【洋品】 モリタ洋品店
和香ショップ アイワメディカル
【和菓子】 堺 粟新
【八百屋】 萩尾
【はんこ】 はんよし 高木商店
【家具】 家具工房 大黒屋

P

和菓子作り体験会場
まち家カフェSacay

【化粧品、靴】 からこ商店
【雑貨】 ジ・ピコスコレクション

たばこのマツヤ
山之口お休み処

甲斐町

【ギャラリー】 ギャラリーいろはに
【靴下、下着】 フクスストア 福生
【婦人服】 ブティック芝

同時開催
堺山之口
ストリートフェス

【美容】 さかえや

大町

フードショップ三喜屋
メンズウェア伊津久
サイクルショップかたやま
呉服の武田／手あみ糸の店ただだ
商店街プラザ

W-1
和菓子
販売

マルミ 【パン屋】
ギョー魚ぎょ 【魚屋、飲食】
天川屋刃物店 【刃物】
夢庵（大小路界隈『夢』倶楽部）
女性専科 ベルベ 【洋品、雑貨】
奥野晴明堂（1F） 【線香】
インテグレイトヘルスケア翠龍堂（2F）
紙cafe Produced by Tour de Sakai
フジコワールド 【雑貨】
西野正美堂 【額】
辻屋家具店 【家具】
cosmetic KARAKO 【美容】

介護サービスステーションすずらん
泉州庵 【お土産物】
小久商店 【刃物、カギ】

靴の箱 【靴】
と・き・め・きの きもの大澤丸呉服店
関口神社（あぐちじんじや）

個別指導専門塾 未来アカデミー（2F）
AJUKAJU 【雑貨】（1F）
萬字堂本店 【貴金属】
奈良鹿呉服店 【呉服】
柄のよい 河十呉服店 【呉服】

犬の美容室Love♡Wan
力餅食堂 【食堂】
焼きやき ほん凡 【鉄板焼、たこ焼き】

堺kosodateつむぎ広場
れすたらん 浪花亭 【レストラン】

和菓子作り体験会場
子育て支援施設

セブンイレブン堺宿院店

W-1和菓子販売所では
下記の店舗が和菓子等を
販売いたします。

- 幸成堂
- 堺あるへい堂
- 式部庵
- 泉州庵
- 曾呂利
- 天神餅
- 八角堂
- 宝泉菓子舗
- ホテル・アゴーラ
リージェンシー堺
- 松倉茶舗
- 丸市菓子舗
- むか新

※50音順 販売店舗は
変更になる場合があります

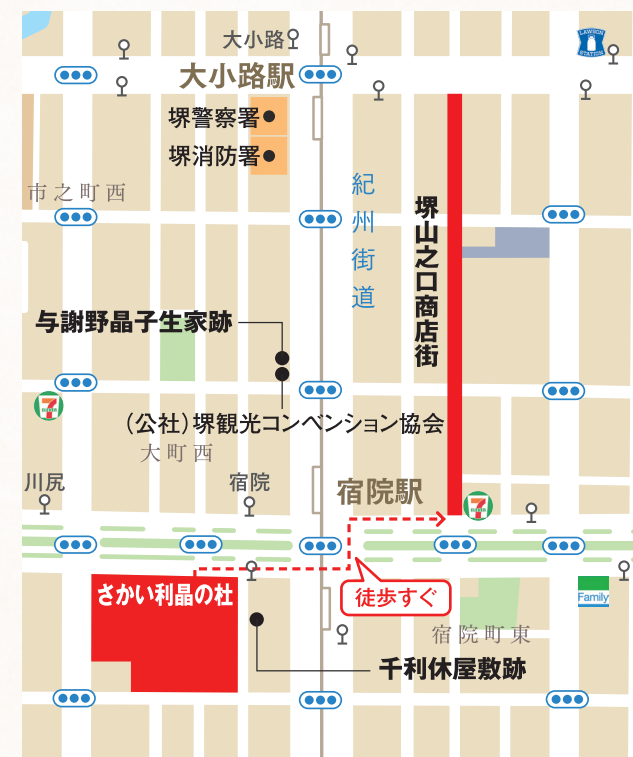
フェニックス通り

さかい利晶の杜

第2回 堺 W-1 グランプリ 和菓子 Sakai W-1 Grand Prix 2018 ～堺の和菓子を食べてくす～

日時 平成30年11月3日(土) 10:00~16:00 ※荒天中止

場所 さかい利晶の杜 バス駐車場・フロントコート・茶室広間・堺山之口商店街
(堺市堺区宿院町西2丁1-1)



主催：堺 W-1 グランプリ実行委員会
協力：大阪府生菓子協同組合 堺支部・堺南支部
堺山之口商店街

各種チケットをご用意しております

●和菓子食べ比べチケット(1枚) 150円

●まんぶくセット(全13種) 1,500円
呈茶チケット付き ※100セット限定

●呈茶チケット ※和菓子はつきません 100円

●茶筌振り体験チケット 200円
※和菓子はつきません

さかい利晶の杜 茶室広間にて下記時間に開催します。

10	11	12	13	14	15
10:00~	11:00~	12:00~	13:00~	14:00~	15:00~
10:20~	11:20~	12:20~	13:20~		15:20~
10:40~	11:40~		13:40~	14:40~	

●和菓子作り体験チケット 500円

堺山之口商店街の2箇所にて下記時間に開催します。

まち家カフェSacay (丸市菓子舗)	子育て支援施設 (御菓子処 おかよし味匠庵)
11:00~12:00	11:00~12:00
12:30~13:30	12:30~13:30
14:00~15:00	14:00~15:00
15:30~16:30	15:30~16:30

与謝野晶子生誕140年記念企画展

利晶に探る 与謝野晶子コレクション

開催中

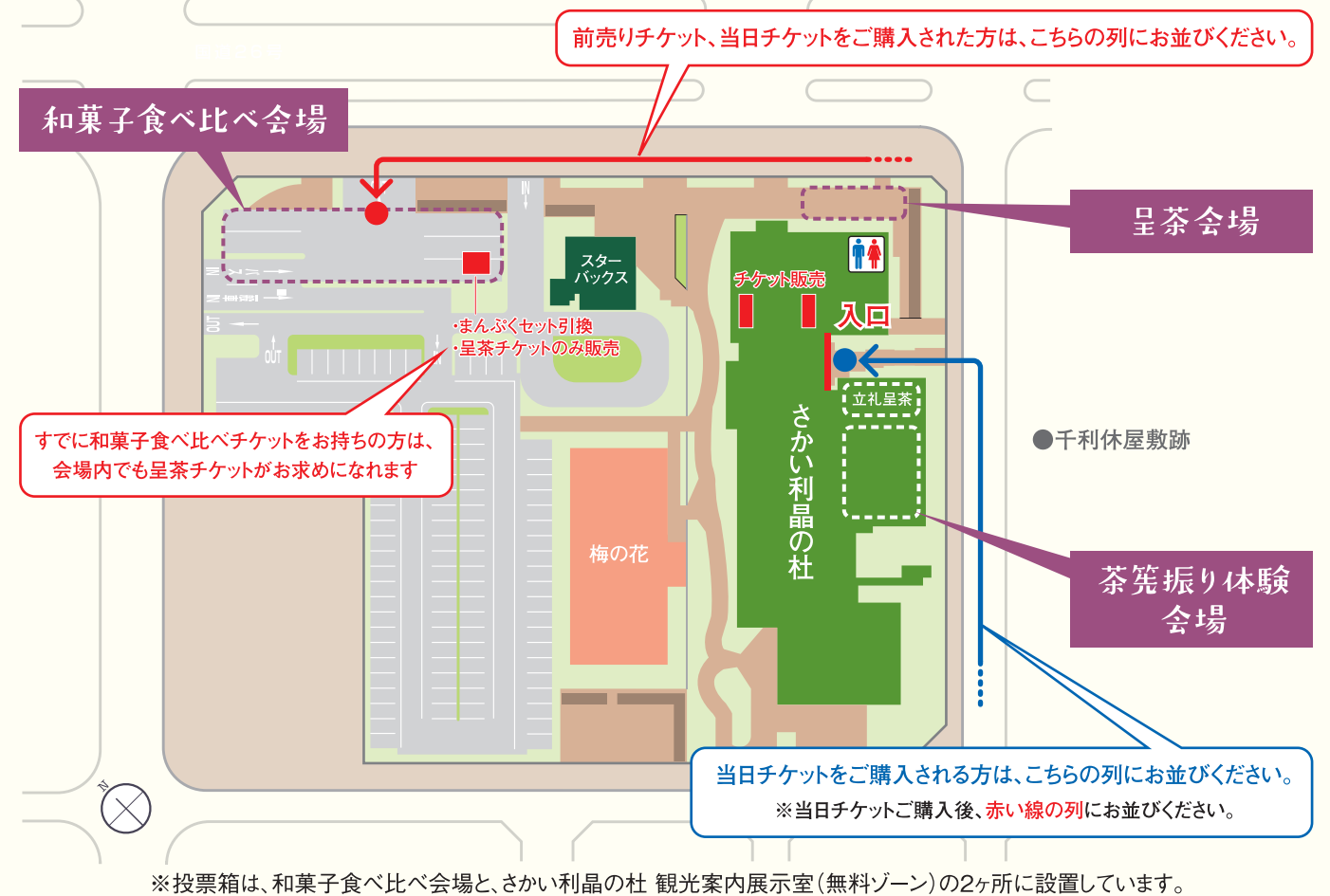
このパンフレットを、受付カウンターにてご提示いただきましたら、観覧料を2割引させていただきます。
※11/3当日に限り有効 ※パンフレット1枚につき、5名様までご利用いただけます。※観覧券で企画展と常設展の両方をご覧いただけます。

和菓子食べ比べイベントリー一覧

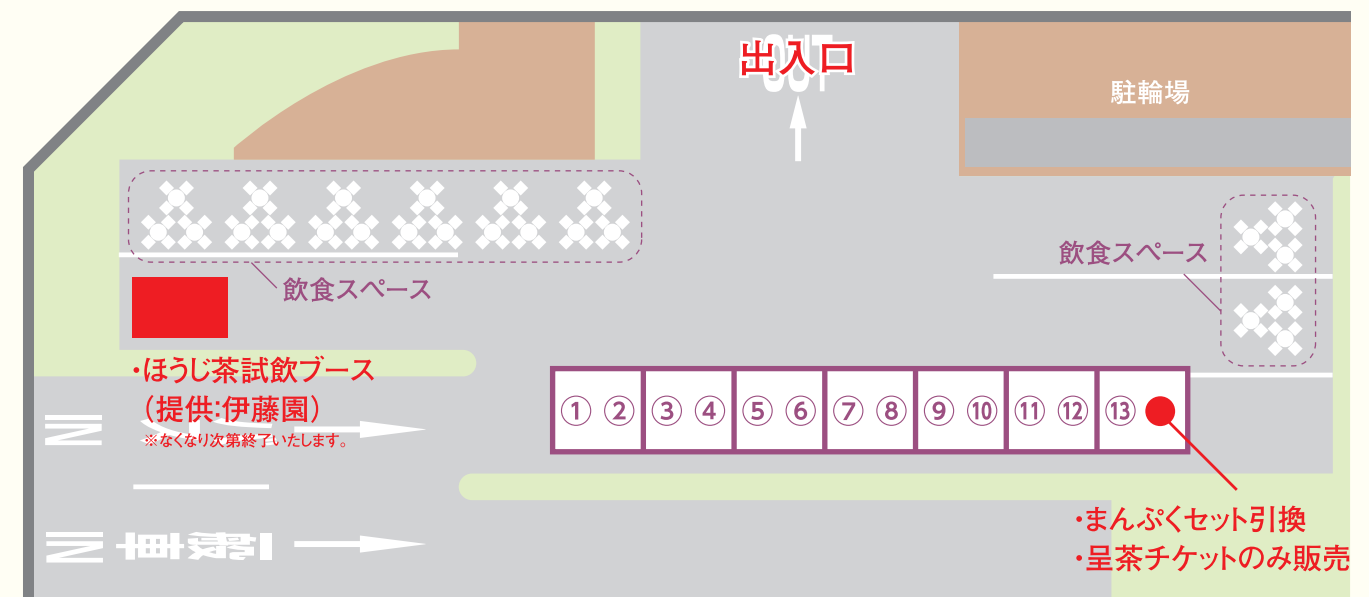
①		大寺餅 大寺餅	柔らかいのがコシのある餅。ほどよい甘さのあんこ。これが長年庶民に支持されてきた味です。 【原材料】 餅米、小豆、砂糖
②		河月堂 アスリート餅 和neチャージS	堺市、関西大学、河月堂の産官学連携にて誕生したエネルギー餅です。きな粉(大豆タンパク質)還元型コエンザイムQ10入り、抗酸化作用もアップ! 【原材料】 国内産餅米、加糖黒糖(原料糖、黒糖)、きな粉(国内産大豆遺伝子組み換えでない)、食塩、カワレライコンエキス、還元型コエンザイムQ10
③		なとや 銘菓とらやき	昭和60年、阪神タイガースの優勝に因んで創作した和菓子です。玉子と蜂蜜をたっぷり使用しています。 【原材料】 砂糖、小麦粉、玉子、小豆、餅粉、蜂蜜、味醂、水あめ、トレハロース、粉末油脂(食用植物油脂・コーンシロップ・その他)、膨張剤、増粘多糖類、(原材料の一部に大豆・乳成分を含む)
④		式部庵 堺衆〜秋の和栗〜	商都、堺で栄えた会合衆(えごうしゅう)に、ちなんだ創業以来の代表銘菓。和栗ゴロゴロもちり、サクサクの秋限定品です。 【原材料】 砂糖、手亡豆(北海道産)、餅粉(国内産)、ふやき種(国内産)、氷餅(国内産)、水飴、和三盆糖、和栗甘露煮、トレハロース、カラメル色素
⑤		泉州庵 みかんくるみ餅	和泉のみかんを使用した餡は、酸味と甘味のバランスがバツグンで、もちもちの白玉との相性はぴったりです。 【原材料】 もち米粉、いんげん豆、みかん、砂糖、寒天
⑥		曾呂利 蘇	古代、牛乳を保存するために煮詰めて作った食品を「蘇」といい、栄養満点の薬でした。ほのかな甘みと歯ごたえが感動的な現在の「蘇」を制作しました。 【原材料】 小麦粉、砂糖類、鶏卵、ナチュラルクリーム、バター、生クリーム、アーモンド粉末、白胡麻、植物油油脂、乳化剤、酸味料、膨張剤、塩
⑦		つぼ市製茶本舗 利休抹茶ぼるぼろん	こだわ抹茶と国産小麦・バターで仕上げたクッキー。落雁のような口どけが和菓子をおかわせる焼き菓子です。 【原材料】 小麦粉、粉糖、バター、アーモンドプードル、ショートニング、抹茶、脱脂粉乳、デキストリン、(原材料の一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
⑧		天神餅 のどごし白玉しるこ餅	自家製餡の極みのきめ細かいこしあんののどごしをお楽しみ下さい。 【原材料】 小豆、砂糖、餅米、葛粉香辛料、トレハロース、酵素、乳化剤
⑨		南曜堂 ちんちん電車もなか	もなかは「あん」。元となる小豆の高い栄養成分を余すことなく、もなか種や求肥にも混ぜ込み、健康面、美容面にも嬉しいもなかになりました。 【原材料】 小豆、砂糖、水飴、寒天、もち粉
⑩		宝泉菓子舗 堺のだいふく	去年一位になった宝泉菓子舗の新商品。茶道発祥の堺の和菓子屋が作った極上の抹茶とクリームを贅沢に作っただいふくです。 【原材料】 餅粉、インゲン豆、砂糖、抹茶、豆乳クリーム、植物油脂、デンプン、食塩、乳化剤、PH調整剤、セルロース、酸化マグネシウム(原材料の一部に大豆を含む)
⑪		丸市菓子舗 斗々屋茶碗(小)	千利休が珍重した名碗「斗々屋」を焼菓子で再現。丹波大納言の粒餡を柚子餡で包み、上品な甘さに仕上げた逸品です。 【原材料】 砂糖、手亡、大納言小豆、小麦粉、玉子、柚子、水飴、膨張剤
⑫		美乃や スイートポテト	創業百有余年、古き良き日本の味を現在に最高の材料と新しい技によって、生み出されたほかに類を見ない和菓子です。 【原材料】 さつまいも、砂糖、手亡豆、全粉乳、玉子、バター、牛乳、バニラ油、保存料(しらこ、さけ由来)
⑬		ケーキハウス リバージュ 利休の里	「千利休」ゆかりの地、堺より抹茶を使い、大納言を、散りばめた人気の和風カステラです。 【原材料】 卵、砂糖、小麦粉、バター、ショートニング、牛乳、小豆、乳等を主要原料とする食品、アーモンドプードル、インマルトオリゴ糖、洋酒、抹茶粉、膨張剤、着色料(青1、黄4)、乳化剤、香料、メタリン酸Na、(原材料の一部に大豆を含む)

W-1グランプリ メイン会場MAP

※会場内混雑時には、一時的に入場規制を行う場合があります。



和菓子食べ比べ 会場拡大図



※トイレはさかい利晶の杜館内をご利用ください。※敷地内は全て禁煙です。