

掲載の商品や料理は事前にご予約が必要です。

安土町で販売・提供しているお店

※ 五十音順 SSALES and PROVISION

料理 魚石 RYORI UOISHI

こだわりの白味噌に
地元の甘糰を加えた餡と
そば粉を用いた生地を焼き上げた、
素朴ながらに上品な味わいです。

近江八幡市安土町常楽寺994
☎0748・46・2030（要予約）



NPO法人 西の湖 じゅんじゅん部会 NISHINOKO JUNJUNBUKAI

小麦粉と砂糖、水のみの生地
でゴマ味噌を包んだ、素朴で昔ながらの
「おばあちゃんのふなやき」を
目指した一品です。

近江八幡市安土町下豊浦4187番3号
☎0748・46・6960（要予約）



懐石 ふな幸 KAISEKI FUNAKOU

ネギ味噌を巻いた
「ふなやき」をつくり、
会席料理の先付のなかの一品に
仕立てました。

近江八幡市安土町常楽寺596
☎0748・46・2002（要予約）



御菓子司 万吾樓 ONKASHISHI MANGOROU

さくら餡やりんご餡など
季節のあんこを挟んだ「ふなやき」です。

近江八幡市安土町常楽寺420
☎0748・46・2039（要予約）



安土町商工会女性部がオススメする HOW to MAKE FUNAYAKI ふなやきの作り方

STEP 01 混ぜる

ボウルに薄力粉、強力粉、黒砂糖、ベーキングパウダーを入れふるいにかけます。塩を入れ水を入れて混ぜます。



STEP 02 温める

ホットプレート180℃程度に設定し、温めます。
（フライパンの場合は、中火で温めます。）



STEP 03 注ぐ

温めたホットプレート（またはフライパン）に、玉杓子一杯程を注ぎ焼きます。



STEP 04 焼く

2〜5分ほど焼いたら、ひっくり返します。表面にほんのり焼き目が付いたら出来上がりです。



材料（9枚〜10枚程度）

薄力粉 50g+ 強力粉 50g(中力粉)	100g
ベーキングパウダー	2.5g
水	150ml
塩	ひとつまみ
黒砂糖	40g
サラダ油	適量 (フライパン使用時)

ふなやき

「次世代に伝えたい大切な味」

保存・継承の取り組み

PRESERVATION and SUCCESSION

安土町近辺の郷土食「ふなやき」をおもてなしの一品として確立するため、安土町商工会女性部ではレシピを完成し、かつて安土町に存在したものの現在は地域からなくなりつつある伝統菓子を特産品として復活し全国に伝える取り組みを行っています。

また、「ふなやき」について学び、地域経済の活性化を図ることを目的に、ふなやきづくりの体験講座を開くなど、継承の取り組みも行っています。



安土町商工会女性部とは

ABOUT AZUCHIHO SHOUKOUKAI JOSEIBU



安土町商工会女性部は、個性と魅力ある地域づくりのために経営者のよき協力者となるよう、常に研修と研鑽に努め、部員相互の親睦と交流を図ることを目的としています。

安土町商工会女性部

〒523-1343 滋賀県近江八幡市安土町小中 1-8

Tel 0748-46-2389

Fax 0748-46-5644

E-mail azuchi@shigasci.net



ふなやき



ふなやきの歴史

HISTORY of FUNAYAKI

侘び茶の大成者として有名な千利休は、織田信長や豊田秀吉に茶頭として仕えた人物です。この千利休と織田信長とのつながりから、当地域でも頻繁に茶会が催されました。

その茶会の多くは『利休百会記』に記されており、全88回の内68回の茶会に「ふの焼き」という菓子が使われていたことがわかります。

そこからこの「ふの焼き」は、時代と共に変化し

「ふの焼き」が転じて

「ふなやき」になったと考えられています。

千利休が愛したとされる
茶会の菓子

FUNAYAKI

TEA CEREMONY CONFECTIONERY LOVED
by SEN NO RIKYU