

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

懐石幸
KAISEKI
FUNAKOU

「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59号
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。

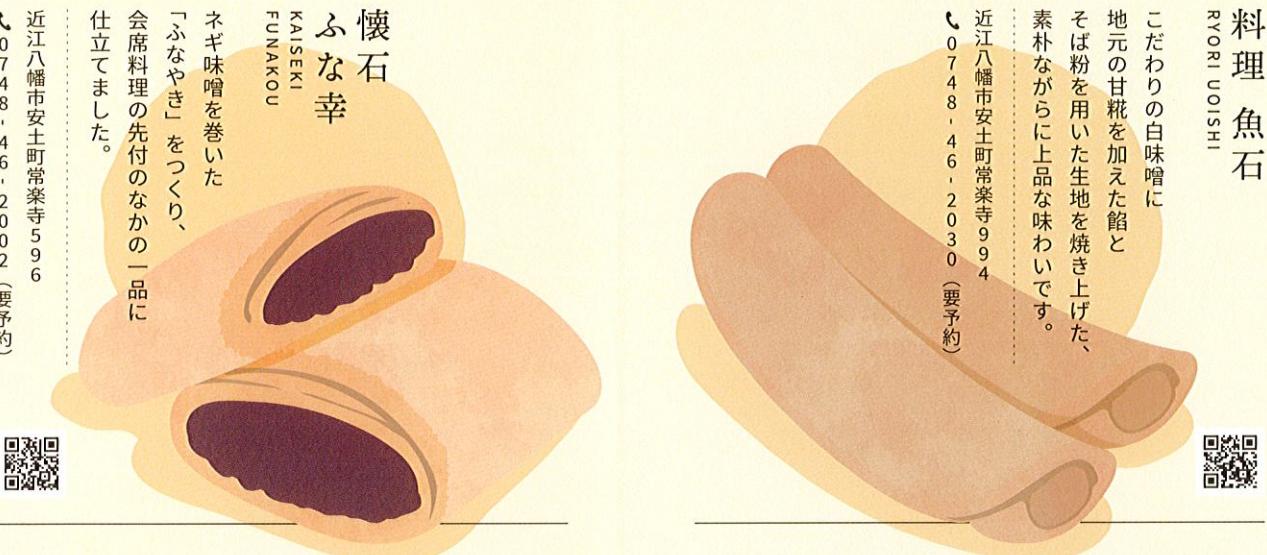
近江八幡市安土町常楽寺42号
0748-46-2039 (要予約)



料理 魚石
RYOJI UOSHII

こだわりの白味噌に
地元の甘糀を加えた餡と
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99号
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)



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

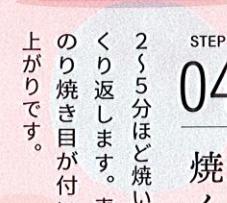
STEP 02 湯める
ホットプレート 180°C 程度に
設定し、温めます。
(フライパンの場合は、中火
で温めます。)



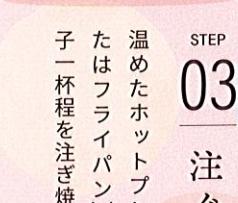
STEP 01 混ぜる
ボウルに薄力粉、強力粉、黒
砂糖、ベーキングパウダーを
入れるにかけます。塩を
入れ水を入れて混ぜます。



STEP 04 焼く
2~5分ほど焼いたら、ひつ
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。



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。



材料 (9枚~10枚程度)

薄力粉 50g + 強力粉 50g(中力粉)	100 g
ベーキングパウダー	2.5g
水	150ml
塩	ひとつまみ
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）

FUNAYAKI
TEA CEREMONY CONFECTIONERY LOVED
by SEN NO RIKYU

千利休が愛したとされる
茶会の菓子

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



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
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 AZUCHICHO SHOUKOKUAI 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方
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。



ふなやきの歴史

HISTORY of FUNAYAKI

佐び茶の大成者として有名な千利休は、
織田信長や豊臣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、
使われていたことがわかります。
当地域でも頻繁に茶会が催されました。

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。