

すべてはここから ～肥前平戸藩松浦家～ 百菓之図とは

殿様が作らせた南蛮由来の菓子と人気和菓子の大図録

古来よりアジアとの交流が盛んであった平戸島。1550年にポルトガル船が来航してからは、西欧との貿易が始まります。多彩な物資と共に西洋文化や風習、そして南蛮菓子も伝わってきました。時は流れ

て1841年。平戸松浦家第35世で茶人でもあった松浦熙(ひろむ)は南蛮由来の菓子のほか、京や江戸の人気菓子なども加えた図録の製作を命じます。1年半をかけて100の菓子を選び、さらに図録作りにも1年半。完成した極彩色の菓子図録は「百菓之図」と名付けられました。

編纂から約170年。殿様の御用菓子はご当地スイーツに

藩主のお菓子好きはやがて城下にも広がり、百菓之図に描かれていたカスタードスや牛蒡餅などは、すっかり平戸のお土産に。今ではお魚屋さんよりもお菓子屋さんのほうが多いと言われる平戸。中でもおすすめの平戸スイーツを次のページからご紹介します。

巻物のほか、冊子の形でも作られた百菓之図は1巻、2冊が現存。松浦史料博物館において、企画展やイベントなどで不定期に公開されることも。公開時期などは松浦史料博物館までお問合せを。



平戸市内で買える味わえる 百菓之図復元 5大銘菓

約140年前に作られていたお菓子は今も平戸で味わえます。中には百菓之図に描かれた姿や材料名を元に想像し、復元したのもの。



カスタードス

ポルトガル伝来の黄金菓子。四角に切ったカスタードをまず卵黄、続いて熟したシロップにくぐらせ、グラニュー糖でコーティング。

【購入できるお店】
平戸萬屋、
湖月堂本舗(平戸物産館内)



おらんだ焼

16～17世紀には既に存在していた焼き菓子。オランダ人の靴底を模したといわれる紋様や、煎餅のようなしかりとした食感が特徴。

【購入できるお店】
菓子工房えしろ



花かすていら

江戸期の南蛮料理の献立表にも「カスタープロート」の名で登場するポルトガル菓子。ツツジを象ったカスターの中はこしあん入り。

【購入できるお店】
平戸萬屋、牛蒡餅本舗 熊屋、
菓子処津乃上、楠製菓



烏羽玉

百菓之図に描かれた姿と材料名をもとに復元。黒ゴマ入りのこしあんを求肥で包み、そこへきめ細かな和三盆をたっぷり。

【購入できるお店】
平戸萬屋



牛蒡餅(こぼらもち)

その姿、形から牛蒡餅の名が付く。約440年前に中国の貿易商人が教えたとの説もあり。材料は米粉と砂糖のみのシンプルなお菓子。

【購入できるお店】
牛蒡餅本舗 熊屋、平戸萬屋、
菓子処津乃上、丸屋菓子店

百菓之図から
1種類ずつ
復元



3日前までに要予約。
伝統菓子付きの抹茶セット
松浦史料博物館
「閑雲亭」かんうんてい



【松浦史料博物館】
☎0950・22・2236
〒平戸市鏡川町12
🕒9時30分～17時
📅12/29～1/1 📺12台

松浦史料博物館の敷地内にある草庵茶室「閑雲亭」では、百菓之図の銘菓を毎月1種類復元。茶室内にて抹茶と共に味わえる(800円)。さらに毎週金曜10～12時、14～16時には、茶道鎮流流のお点前も見学できる。



麩まんじゅう
130円

ヨモギ入りの生麩が
包むなめらかこしあん

京都の禅寺で生まれた生麩を生地にした人気まんじゅう。老舗秘伝のこしあんを活かすため、生麩生地には糖分や塩分を加えず、生成りの味に。粒あん派には黒ゴマ入り麩まんじゅうもあり/写真右。

創業240有余年。百菓之図の復元菓子を含む、必食の三菓子

抹茶、さくら味、天然塩味も加えた5色の手作り牛蒡餅

百菓之図にも登場する牛蒡餅。白砂糖、黒糖での基本型に加え、平戸島の西岸にある根獅子(ねしこ)浜で取れる塩が入った天然塩味を含む3つのオリジナル餅を用意。

手作り牛蒡餅
540円
(5本入り)



オランダ
ボーロ
150円

ポルトガル生まれのケーキとオランダチーズが平戸で融合

「ボーロ」とはポルトガル語でケーキの意味。このボーロの中にオランダ名物のエダムなど、3種のチーズ入りの濃厚チーズあんを。2つの南蛮文化を一口で味わえる熊屋限定の焼き菓子。

1 牛蒡餅本舗 熊屋

☎0950・22・2046
所平戸市魚の柳町324
営8時30分～19時
休なし 5台
🚗🚶🚲可
mapA-1



定番の粒あんと生クリーム入りの南蛮生どらを食べ比べ

北海道産大納言での粒あんや生クリーム入りの白あん、それを元にした抹茶、苺あんを平戸の卵と蜂蜜入りのしっとり生地でサンド。食べ比べに便利な1/2カットの半どらもあり

名物どら焼き
194円
(半どら108円)
大納言のどら焼き
生クリームと
白あんのどら焼き



スポンジと生クリームが口の中で同時に溶けていく

シンプルさを追求した老舗ならではの一球ロールケーキ。なめらかな舌触りと軽さが際立つ純生クリームを、長崎産の卵をたっぷり使ったふわふわ生地で優しく包む。

2 平戸 蔦屋(按針の館)

☎0950・23・8000
所平戸市木引町431
営9時～19時 休1/1
P2台 🚗🚶🚲可
mapA-2



創業1502年。肥前平戸藩松浦家の御用菓子司による現代風南蛮菓子



平戸夏香の
半熟カステラ
216円(1カット)

地元オレンジ・平戸夏香の果汁が利いた半熟カステラ

カステラの原型と言われる焼き菓子。カステラより粉は少なめ卵が多めゆえ、完全に火を通さず、半熟の状態で味わう。生地に加えた地元オレンジがしっとり感と香りをプラス。

純生
T'sロール
1080円
(1本)
※平戸 蔦屋で販売



きなこロール
270円
(1カット)



粒あん入り生クリームを
米粉ときな粉の生地でくるり

米粉の甘さ、深煎りきな粉の香ばしさが際立つ和風スポンジ。ロールの中心にある自家製の粒あんが生クリームと好相性!まさに和洋折衷なロールケーキ。ホールも販売(1200円)。

わかかシュー
194円



和菓子職人、洋菓子職人の2人が
伝統菓子をスイーツにアレンジ

多彩なチョココーティング&
クリームでのシュードーナツ

パッと見はドーナツだけど、食べればクリームたっぷりのシュークリーム。プレーン味、アーモンドチョコ、ストロベリー、抹茶、小倉の5種類を用意。1箱全種入りも972円で用意。

4 菓子工房 えしろ

☎0950・23・8237
〒平戸市崎方町835-5
☎9時~19時ごろ(因水曜
(不定休あり) ❷なし
(平戸交流広場から徒歩1分)



mapA-4



平戸
ケイジャダ
300円

※土・日販売

13世紀に誕生したチーズ
菓子をブラッシュアップ

ポルトガル語で「チーズを使ったお菓子」を意味するケイジャダ。13世紀に修道院から広まった大衆菓子を、さくさくタルト+濃厚なチーズフリングの姿で再現。

平戸南蛮
カステラ
各500円



約460年の南蛮文化と島文化の
歴史を表す8つのご当地カステラ

シックなキューブ型
パッケージ。1、2個
入りの個包装で全8種

2013年の夏に誕生した平戸市内の8大菓子処によるオリジナルご当地カステラ。写真の5つは、上から平戸の塩とオランダ産クリームチーズでの塩チーズ、プラリネクリームをサンドしたコーヒーに抹茶、スパイスな黒胡椒、そして島の無添加味噌と麦焼酎をいれた焼酎味噌。これにイカスミ、文旦、黒糖の全8種を用意。

【8大菓子処と、各店の平戸南蛮カステラ】

- 牛蒡餅本舗 熊屋 ……………【コーヒー】
- 平戸鳶屋(投針の館) ……………【塩チーズ】
- 菓子工房 えしろ ……………【黒胡椒】
- 楠製菓 ……………【焼酎味噌】
- 菓子処 津乃上 ……………【抹茶】
- お菓子のこじま ……………【文旦】
- 市山製菓 ……………【黒糖】
- くろだ玄海堂 ……………【イカスミ】

※各店舗でも購入可(自社商品のみ)
※予約が必要なカステラもあるので、
事前にお電話を。

5 平戸瀬戸市場

(長崎県菓子工業組合平戸支部)

☎0950・21・1977
〒平戸市田平町山内免
345-15 ☎8時~13時
☎第2水曜、1/1~3
P 92台



mapB-5





丸ぼうろ
80円
(生月店のみ)

6 神戸屋

長径11cm。手焼きで1枚ずつ丁寧に

佐賀・長崎の名物でもある丸ぼうろも、元はポルトガル北部の伝統菓子。生月島の神戸屋が作るのは直径11cmの大判で、縁はサクサク、中はモチリの食感。市内のお土産店にもあるが、本店なら焼きたてが買えることも。

☎0950・53・0154
所 平戸市生月町吉部浦152-8
営 9時～17時 休 木曜 P なし
※市街地の土産店で購入可



map C-6



甘酒
まんじゅう
75円

7 丸屋菓子店

平戸港沿いの老舗限定まんじゅう

万延元年(1860年)に創業した平戸港沿いの菓子処。中でも店頭のをいせいで蒸される甘酒まんじゅうは、平戸っ子に長く愛されるソウルスイーツ。ふかふかの生地の中は甘さ控えめなこしあん。1日100個限定、売り切れ御免。

☎0950・22・2371 所 平戸市崎方町867 営 8時～17時30分 休 なし P なし(平戸交流広場から徒歩1分)



map A-7



ポルトガル
煎餅
390円(5枚)

8 湖月堂(平戸物産館内)

南蛮菓子の材料で焼いた洋風煎餅

復元菓子「カスドース」と共に人気なのが、南蛮菓子の基本材料である小麦粉と砂糖と卵で焼いた直径約8cmの洋風煎餅。見た目はクッキーのようだが、歯応えはバリッと煎餅。コーヒー紅茶、お茶のどれにもぴったり!

☎0950・22・2063
所 平戸市岩の上町1247
営 8時～18時 休 なし
P 50台



map A-8



平戸城
もなか
100円(税別)

9 菓子処 津乃上

天守閣の中は大納言あずきの粒あん

創業は江戸末期。もなかの皮は平戸城の天守閣を象った口どけの良い特注品。サンドするのは北海道産の大納言あずきを丁寧に炊き上げた店主渾身の粒あん。さらに復元菓子の牛蒡餅、やぶれまんじゅうなども大人気。

☎0950・22・3021
所 平戸市魚の棚町300
営 8時30分～18時
休 不定 P 2台



map A-9



あごクッキー
340円

10 しろだ玄海堂

特産の「あご」入りでカルシウム満点

生月島の名物である「あご」の粉末を、バターたっぷりの生地に練り込んで焼いた平戸ならではのオリジナルクッキー。サクサク食感を楽しんだ後にくる、ほのかな磯の香が特徴。子どもたちのおやつにも、ぜひ！平戸瀬戸市場でも購入可。

☎0950・53・1029
所平戸市生月町南免4113-4
営8時～18時 休不定 Pなし

mapB・C・(10)

*写真は平戸瀬戸市場



パンケーキ
120円(税別)

11 プチ・イケガメ

スポンジしっとり、カスタードひんやり

地元で約40年間愛され続けている冷やして味わう焼き菓子。しっとりやわらかなスポンジ生地+特製カスタードクリーム、さらにチョコ生地&チョコクリームの2種類。田平町にある姉妹店「お菓子のこじま」でも販売。

☎0950・22・2376 所平戸市築地町508 営月～土曜9時～18時30分、日曜10時～18時 休1/1・2 P1台 イートイン可

mapA・(11)



酒まんじゅう
80円

12 饅頭工房 坂口屋

平戸島へ上陸前に蒸したてアツアツを

松浦鉄道・たびら平戸駅より徒歩3分。麴の発酵に10時間、粉とあわせて寝かすこと7時間、北海道産あずきで炊いたこしあんに包んで約2時間、そしてせいろへ。じっくり仕込まれた酒まんじゅうは、蒸したてアツアツで販売。

☎0950・57・3678
所平戸市田平町山内免42
営9時～17時 休水・日曜 P3台 イートイン可

mapB・(12)



塩アイス
300円
かりんと5家族
300円

13 平戸観光協会直営売店

海幸、島幸入りのアイス&かりんとう

平戸城の真下にある平戸観光交流センター内の直売店。数ある平戸土産の中でもおすすめは、平戸の天然塩を使ったさわやかな塩アイス(写真上)。そして島の人参、ヨモギ、モロヘイヤ、海藻、大豆入りの手作りかりんとう。

☎0950・22・3060
所平戸市岩の上町1473
営9時～17時 休なし P50台

mapA・(13)





焼き
ドーナツ
150円

14 楠製菓

島内ドライブのお供に12種のドーナツ

平戸島の南部に位置する創業約80年の製菓店。花かすていらや南蛮カステラのほか、上記のような焼きドーナツも販売。写真手前の紫芋、抹茶、黒ゴマ、きな粉のほか、さらにイチゴやココナツなど、全12種類を用意。

☎0950・27・0064
所平戸市津吉町796
営8時～19時 休不定 P3台
※平戸観光協会直営売店でも販売



mapD (14)



たい焼き
90円

15 まるや商店

あんこごっしり、パリパリの羽根いっぱい

昭和44年の出店以来、平戸っ子たちのたまり場と化している島の駄菓子屋。秋～春のお目当てはあんこがごっしり詰まったたい焼き。はみ出た生地が作るバリバリ食感の“羽根”もたっぷり！ちなみに夏場はかき氷が登場。

☎0950・22・3310
所平戸市魚の棚町351
営7時30分～18時(たい焼きは13時～) 休1/1 Pなし



mapA (15)



モカフレッド
380円
クッキーキャラメル
450円

16 マメレクコーヒー

平戸ザビエル記念教会の横の珈琲店

2013年オープンの自家焙煎&スペシャルティコーヒー専門カフェ。こだわりのコーヒー豆での一杯はもちろん、甘いフローズンコーヒードリンクも多数用意。日曜は朝8時から営業しているので、日曜ミサの見学後にもぜひ。テイクアウト可。

☎0950・23・8225
所平戸市鏡川町308-4
営9時30分～22時(日曜8時～17時) 休火曜 P8台
イトイン可



mapA (16)



ふくれ
まんじゅう

17 まりあキッチン

毎月第4日曜のおもてなしスイーツ

平戸島の北にある上神崎教会で、毎月第4日曜の午前に行われる手作りスイーツでのおもてなし。写真のふくれまんじゅうのほか、シフォンケーキや手作りパンなど用意。なくなり次第終了。※お心づけについては自由意志となっております。

☎0950・22・3060
所平戸市大久保220
営まりあキッチンは第4日曜9時30分～11時 P30台



mapB (17)



日替わり
ケーキセット
800円

18 カフェくまざわ

緑豊かな庭園を望む旧宅カフェ

平戸ツツジの名付け親でもある植物分類学者・熊澤三郎の生家を利用したカフェ。ケーキセットは手作りのチーズケーキなどの日替わりスイーツに、季節のフルーツとアイスを添えて。店内には手作り雑貨コーナーもあり。

☎090・3737・3423
所 平戸市岩の上町1250
営 11時～21時 休 不定
P 25台 イートイン可



mapA-18



パン屋の
お茶菓子セット
(ドリンク付き)
500円 要予約

19 Pain chiki-chiki

平戸産小麦のバゲットでの5味ラスク

九州と平戸島を結ぶ赤い平戸大橋を一望する絶景自慢のベーカリーレストラン。おすすめは平戸産小麦で焼いたバゲットのラスクセット。ホワイトチョコ+コーヒー、緑茶、シナモン、クルミ山椒、ローズ&ラズベリーの5種類を用意。

☎0950・57・0338
所 平戸市田平町小手田843-2F
営 9時～17時 休 毎月・火曜
P 30台 イートイン可



mapB-19



和華蘭
スイーツ
550円

20 御家紋

古民家喫茶の特製ヨーグルトデザート

場所は平戸港から平戸オランダ商館に向うT字路沿い。特製ヨーグルトデザートには季節のフルーツに平戸産ザボンの砂糖漬けとジャムをトッピング。バター入りロイヤルミルクティー「バキスタントニー」(600円) もおすすめ。

☎0950・22・5100
所 平戸市崎方町874 営 10時～18時、19時～23時 休 不定
P 1台(平戸交流広場から徒歩1分) イートイン可



mapA-20



ケーキセット
860円

21 シービューランチ

千りヶ浜に面した乗場クラブ併設のカフェ。

アメリカで乗馬の修行したオーナーが開いた海辺のレストラン。人気の平戸牛ステーキをはじめ季節ごとの自家製ケーキあり。おすすめの季節のケーキセット 860円 アメリカンスタイルでボリューム満点。

☎0950・24・2338
所 平戸市川内町 35 番地
営 11時～20時 休 不定休
P 20台 イートイン可



mapA-21



コーヒーゼリー
500円

22 六曜館

特製ゼリーを昭和レトロの世界と共に

評判のアイスコーヒーで仕込んだゼリーの上にアイスクリーム、さらにたっぷりのホイップクリーム。せっかくならオリジナルブレンドにホイップ&チョコシロップを加えた人気の「オランダコーヒー」(500円)も味わいたい。

☎0950・22・2335
所 平戸市木引田町408
営 10時～23時 休 木曜
P 3台 イートイン可



mapA (2)



ミルクセーキ
350円

23 大福屋

長崎ならではのかき氷スタイル

長崎県民にとってミルクセーキとは飲み物ではなく、スプーンで味わうフローズンデザート。生月島のこちらも砂糖と卵、練乳をしっかり混ぜ、そこに昭和の製氷機でのかき氷を。独特のふわシャリ食感を楽しもう。テイクアウトも可。

☎0950・53・2493
所 平戸市生月町南免4400-14
営 10時～21時(冬場は～18時)
休 不定 P 2台 イートイン可



mapC (2)



いちごの
ロールケーキ
900円
いちごミルクアイス
300円
いちごのシャーベット
300円

24 農事組合法人 ひらど新鮮市場

平戸産いちごを贅沢に使ったこだわりのスイーツ

平成11年オープン之地場産品直売所。地元の野菜や魚だけでなく、地元の素材を使ったスイーツも販売。いちごのスイーツは、平戸産いちごの甘みと風味を閉じ込めた地元いちご生産者と共同開発のスイーツ。

☎0950・23・8088
所 平戸市岩の上町 228-1
営 8時～18時 休 1/1～5
P 40台(大型バス可) イートイン可



mapB (2)



本日の
デザート
540円

25 平戸和牛 焼肉市山

平戸和牛を堪能した後のお楽しみ

平戸和牛を取り扱う精肉店の焼肉屋さん。お肉の質と同様に評判なのが、こちらのデザート。平戸産のフルーツの盛合せやシャーベットのほか、カボチャプリンなどのスイーツも付くボリューム満点の盛合せスタイル(季節により変更あり)。

☎0950・22・2439 所 平戸市築地町530 営 11時30分～14時
O.S. 16時30分～21時30分 O.S.
休 隔週火曜(要問合せ。祝日営業)
P 15台 イートイン可



mapA (2)

ひらめ祭り20周年記念に
生まれたサブレ



ひらめ塩サブレ 150円(税別)

平戸の塩と平戸産の小麦粉を使用したサクサクのサブレ。ひらめの形かユーモラス。

【購入できるお店】
菓子工房えしろ



Brûlée caspale

ブリュレ カスポール 230円

8代目にとっておき。ハターの香り、ハチミツの甘み、生クリームのなめらかさ、ブリュレの香はしき。とろっふわっふわの口に濃い濃厚な味わい。カスポールは新しい食感を観て、400年の時を経て生まれ変わります。

【購入できるお店】
牛蒡餅本舗 熊屋

ますます増えていく百菓の末裔。
一昨年から和菓子や南蛮菓子など
定番、またはその進化系など
4つのスイーツが新たに仲間入り。

百菓は続く。注目の



生クリーム入りの濃厚
カスタードが決め手!

エッグタルト 180円(税別)

ポルトガルでは「バステル・デ・ナタ」との名のカスタードクリームパイ。サクサクパイは本場と同じ敷き方によるもの。一方カスタードは甘さを控えつつ、生クリームを加え、より濃厚な味わいに。

【購入できるお店】
菓子工房えしろ、
平戸高屋(按針の館) (要予約)

四大新菓

信長もお気に入りの
金平糖。今の平戸流に
アレンジして復活



今平戸(とんべいとろ) 700円

宣教師ルイス・フロイスが織田信長に献上したといわれるポルトガルの伝統菓子「コンフェイト」=金平糖。伝統の砂糖菓子に根獅子浜で製塩した天然塩を加え、平戸ならではの南蛮菓子にリメイク。

【購入できるお店】
眺望亭、
平戸高屋、
平戸観光協会直営売店、
平戸オランダ商館

平戸MAP

九州本土の田平町から平戸島、生月島。いざ、平戸スイーツを巡る旅へ!



B. 平戸市・田平町



C. 生月町



D. 津吉町



A. 平戸市街地



平戸市への行き方

- 福岡市内から唐津市、伊万里市、松浦市経由で2時間10分
- 長崎自動車道・佐世保三川内ICから県道54号、11号、144号経由で1時間半
- 長崎自動車道・佐々ICから県道227号やや山道~国道204号経由で40分
- JR佐世保駅からたばら平戸口駅まで松浦鉄道(MR)で1時間20分。

お問合せ

(一社)平戸観光協会

☎0950-23-8600 ☎0950-23-8601 <http://www.hirado-net.com/>