



# 株式会社総本家駿河屋

## 1461年(寛正2年)創業

# 総本家 駿河屋善右衛門

## 和歌山市駿河町12番地

### 総本家駿河屋の特色

5代目善右衛門が考案した日本初といわれる「煉羊羹」は、諸大名の心を瞬く間に掴んだといえます。これは初代が描いた理想へ、代々向かい続けた結果です。伝統を受け継ぎながら少しずつ前へ。より美味しく、世の人に喜ばれる菓子を目指して餡を練る。そんな菓子づくりの精神と技の結晶が、豊臣家や紀州徳川家に愛され、今では皆さまにごひいきを頂いています。550年を超える想いを抱き、今日も美味しい菓子をつくり続けます。

### ホームページ



### 取扱い商品・取り組み事業

- ・「総本家 駿河屋善右衛門」
- ・「鶴屋善右衛門」
- ・煉羊羹 ・本ノ字饅頭
- ・あじがさ 他 和菓子



「五代目善右衛門羊羹」



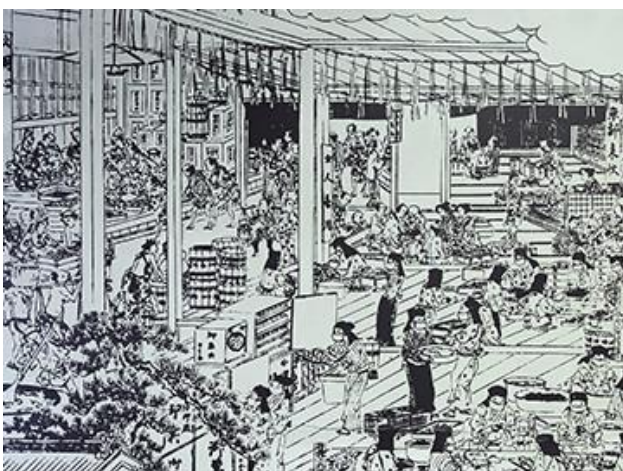
「本ノ字饅頭」



「和歌浦煎餅」

### 総本家駿河屋の歴史

- ・1461(寛正 2)年 室町時代京都伏見で初代岡本善右衛門が饅頭屋「鶴屋」を開業
- ・1589(天正17)年 5代目岡本善右衛門が考案した「紅羊羹」が豊臣秀吉に取り立てられ諸大名の絶賛を博した
- ・1609(慶長15)年 徳川家康の十男徳川頼宣公と共に京から駿河(静岡)へ移る
- ・1616(元和 2)年 徳川頼宣公と共に駿河から紀州へ移り、紀州藩主献上菓子となるその後「本ノ字饅頭」を参勤交代の携行食として納める
- ・1685(貞享 2)年 将軍・綱吉公の息女「鶴姫」が紀州に嫁入され「鶴」の字を使うのは恐れ多いと屋号「鶴屋」を返上し、「駿河屋」を賜る
- ・1855(安政 2)年 第1回パリ万博に「煉羊羹」を出品し受賞する
- ・2021(令和 3)年 屋号を「総本家 駿河屋善右衛門」に変更



「紀伊国名所図会」駿河屋店



現在の駿河町本舗



現在の本社工場小倉店