

受け継がれる伝統と新しく生まれる感動

こしあんからはじまったもみじ饅頭は、
伝統を受け継ぎながらチーズやチョコなど、新しい味も仲間入り。
ぜひ島内を巡ってお気に入りを見つけてください。



揚げたり、
ディップしたり、
製法や食べ方もさまざま。
季節商品も登場するので
訪れるたびに
発見があります♪



宮島
もみじ饅頭
map
Miyajima
MomijiManju map

一般社団法人
宮島観光協会

廿日市市
観光公式サイト
「はつたび」

制作：(一社)はつかいち宮島ツーリズム
協力：(一社)宮島観光協会、宮島菓子組合

2026年9月発行

めぐる、出逢う、味わう。

もみじ饅頭 手焼き体験
手ぶらでOK!

旅行や観光の思い出に。
昔ながらの金型を使った
もみじ饅頭づくり



もみじ饅頭の由来

明治後期、紅葉谷にある旅館「岩惣（いわそう）」の女将が「お客様への手土産にふさわしい菓子が作れないだろうか」と和菓子職人の高津常助（たかつつねすけ）氏に依頼し、完成した「紅葉形焼饅頭（もみじかたやきまんじゅう）」がもみじ饅頭の始まりと言われています。100年以上の歴史をもつもみじ饅頭は、今では宮島のみならず広島に欠かせない銘菓となっています。

Momiji manju, one of Hiroshima's most iconic sweets, is said to date back to the late Meiji period.
In the scenic Momijidani Valley, the proprietress of the long-established inn Iwaso asked wagashi artisan Tsunesuke Takatsu to create a confection suitable as a gift for guests. He crafted a charming maple-leaf-shaped baked manju, which is said to be the first form of momiji manju.
With a history of more than a century, momiji manju has become an essential treat for visitors to Miyajima and a beloved specialty throughout Hiroshima.

やまだ屋 宮島本店

子どもから大人まで楽しめる手焼き体験。羽根付きも作れます。



・体験時間／30分前後
・体験料／お一人様1,000円(税込)
※WEBサイトより前日までの申込み可能

廿日市市宮島町835-1 (予約詳細はこちら)
9:00～17:00
休 無休
☎090-1354-0848

宮島伝統産業会館

昔ながらの手焼き器を使ったもみじ饅頭づくりを体験できます。



・体験時間／30～45分
・体験料／お一人様1,000円(税込)
※電話による申込みが必要です。

廿日市市宮島町1165-9
8:30～17:00(体験可能時間9:30～16:30)
休 月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始
☎0829-44-1758(電話予約)



































宮島で出逢う、私の好きなもみじ饅頭

1 ミヤトヨ本店
MIYATOYO HONTEN



オススメ商品
チーズ
Cheese



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、抹茶あん、チーズ、クリーム、ベルギーチョコ、こしあんゆず風味、アップル、スイートポテト

こだわりポイント
昔ながらの手焼き製法で一つひとつ焼き上げています。2024年に改装されたレトロな雰囲気の明るい店内で、寛ぎながら焼き立てのもみじ饅頭が味わえます。



チーズもみじ発祥のお店。手焼きの生地はしっかりとした存在感で、プロセスチーズの硬さと塩加減にベストマッチ。



創業当時から続く職人による手焼きのもみじ饅頭を販売。ベルギーチョコ2種やフルーツ系も人気。



廿日市市宮島町854-1
◷9:00～17:00　休不定休
※季節によって変動あり
☎0829-44-0148

2 木村家本店
KIMURAYA HONTEN



オススメ商品
こしあん
Smooth bean paste



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、チョコ、抹茶、豆乳クリーム、くりあん、レーズン、クリーム、かぼちゃ、チーズ

こだわりポイント
創業当初の生地と原材料を守り続けており、毎日出来立てを提供。くりあんやかぼちゃ、豆乳クリームなども通年販売しているため、色々な種類が一度に楽しめます。



乳化剤不使用で卵をたっぷり使っている生地は硬めで弾力があります。あんの甘さと調和して食べ応え抜群です。



昭和8年の創業以来、定番のこしあんは配合を変えずに製造。変わり種も含め常時10種類を販売。



廿日市市宮島町844-1
◷9:30～17:30　休不定休
☎0829-44-0211

3 木村屋
KIMURAYA



オススメ商品
クリームチーズ
Cream cheese



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、クリームチーズ、レーズン、カスタードクリーム、チョコレート

こだわりポイント
良質な卵をふんだんに使った優しい甘さのカステラ生地が特徴で、生地のみの「かすてらもみじ」も好評。タイミングが良ければ焼き立ても食べられます。



デンマーク産ナチュラルクリームチーズを使用。焼き立てはトロリと溶け、クリーミーな甘さと爽やかな酸味が引き立ちます。



フルーツケーキのようなレーズンもみじも人気。完売も多いため事前連絡での取り置きがオススメです。



廿日市市宮島町838
◷10:00～17:00　休不定休
☎0829-44-0187

4 やまだ屋 宮島本店
YAMADAYA MIYAJIMAHONTEN



オススメ商品
こしあん
Smooth bean paste



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、クリーム、抹茶、チョコ、広島大納言、アップルクリーム　他

こだわりポイント
伝統的な製法で作られた「さらしあん(こしあん)」は、透明感のある上品な味わい。カステラ生地のつなぎに米あめを使用し、香ばしく美しい焼き上がりになっています。



厚みのあるサイズ感がポイント。卵の風味を感じる甘めの生地にあっさりとしたこしあんがたっぷり詰まっています。



季節商品と併せて常時約15種類を販売。ディップする「コロコロもみじ」は宮島本店の限定商品。



廿日市市宮島町835-1
◷9:00～18:00　休無休
☎0829-44-0511

5 津田清風堂
TSUDASEIFUDO



オススメ商品
こしあん
Smooth bean paste



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、ミルクチョコ、ブルーベリーあん、黒ごまあん

こだわりポイント
明治41年の創業から受け継がれた製法を4代目が踏襲。昔ながらの素朴な味わいと、レトロなデザインの包装紙、懐かしい雰囲気で多くのお客様に喜ばれています。



北海道産小豆を使ったあんこ、広島県産の安心・安全な卵を使用。4代目が生地を作り、丁寧に焼き上げています。



家族経営でアットホームなお店。もみじ饅頭の他にもお土産品も販売し、各種電子決済・バリアフリー対応可能。



廿日市市宮島町536-1
◷10:00～18:00　休不定休
☎0829-44-0232

6 藤い屋 宮島本店
FUJIIYA MIYAJIMAHONTEN



オススメ商品
こしあん
Smooth red bean paste



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、抹茶あん、カスタードクリーム、チョコレート、季節商品　他

こだわりポイント
職人が一つひとつ火加減や焼き上がりの状態をチェック。丁寧な手仕事を見ながら喫茶スペースで煎茶と焼き立ての香ばしいこしあんが楽しめます。



薄皮を全て剥き、丁寧に炊いた藤色のこしあんを、オリジナルブレンド小麦を使ったカステラ生地に包んでいます。



チョコでコーティングされたmomiizuやモチモチ食感の「もみじもち」など、定番から季節限定まで豊富な種類を販売。



廿日市市宮島町1129
◷9:30～17:00　休無休
☎0829-44-2221

7 鳥居屋
TORIIYA



オススメ商品
こしあん
Smooth bean paste



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、クリーム、抹茶あん、チョコ

こだわりポイント
自家製のあんと柔らかいカステラ生地がお互いを引き立たせるようにバランスを重視。主張しすぎない優しいおいしさで、土産話のお供にもピッタリです。



国産小豆を使用したこしあんは甘さ控えめ。生地はケーキのようなふわふわとした口当たりが特徴です。



島内で最大規模の土産物屋。自家製もみじ饅頭をはじめ、さまざまな特産品をラインアップ。



廿日市市宮島町492
◷8:30～17:00　休無休
☎0829-44-2200

8 博多屋
HAKATAYA



オススメ商品
こしあん
Smooth bean paste



もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、抹茶あん、クリーム、チョコ、もも、チーズ、もみじの出逢い(瀬戸内有機レモン&藻塩仕立てのカステラもみじ)

こだわりポイント
7種類を毎日焼くため、色々な種類の焼き立てが味わえます。作り立てをすぐに個包装して店頭販売するのでおいしく食べられる期間が長く、お土産として最適です。



店内の製餡所で炊き上げた自家製のこしあんは風味豊か。きめ細やかなカステラ生地との一体感が絶妙です。



揚げたてもみじ饅頭、がんすなど多彩なグルメ、人気食品、宮島杓子、オリジナルの雑貨、地酒なども販売。



廿日市市宮島町459
◷9:00～17:00　休無休
☎0829-44-0341

9 紅葉堂本店
MOMIJIDO HONTEN

オススメ商品
揚げもみじ(こしあん)®
Deep fried cake

もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん、クリーム、レアチーズ、瀬戸内レモン、チョコ、ほしぞら抹茶、ほしぞらほうじ茶

こだわりポイント
貴重な純国産鶏である「もみじ」の卵と瀬戸内産の上質な小麦を100%使用。空気をいっぱい含ませた、ふんわり柔らかなカステラ生地のもみじ饅頭を製造しています。

揚げ立てに特化した油を使用。サクサクした衣とふわふわのカステラ、しっとりしたあんこが絶品です。

明治45年に創業し、昭和初期よりもみじ饅頭を製造。平成13年発売開始の「揚げもみじ」は宮島の新名物に。

廿日市市宮島町448-1
◷9:00～17:30　休不定休
☎0829-44-2241

10 だいこん屋
DAIKONYA

オススメ商品
抹茶クリーム
Matcha cream

もみじ饅頭の種類
こしあん、カスタードクリーム、チョコ、抹茶クリーム

こだわりポイント
別立て製法で作られたカステラ生地は柔らかくてしっとり。店の奥には鯉が泳ぐ池や滝が流れる日本庭園があり、風光明媚な景色を眺めながら休憩もできます。

抹茶の風味とクリームの滑らかなフィリングが特徴的な一品。抹茶あんとはまた違う和洋折衷なもみじ饅頭です。

江戸時代初期に旅館として創業。平成元年に土産物店・休憩処となり、もみじ饅頭の他、特産品や名産品を販売。

廿日市市宮島町461-1
◷8:30～17:00　休不定休
☎0829-44-2161

11 坂本菓子舗
SAKAMOTO KASHIHO

オススメ商品
塩バター
Salted butter sponge cake

もみじ饅頭の種類
小豆の皮むきさらしあん、塩バター、(季節商品)桜あん、宇治金時、もんぶらん、焼いも

こだわりポイント
塩バターは宮島の観光友好都市であるモン・サン＝ミッシェルの市長来訪をきっかけに考案。季節ごとに入れ替わる商品も試行錯誤を重ねて開発したオリジナル商品です。

モン・サン＝ミッシェル近郊のゲランド塩、ニュージーランド産バターを使用。コクのあるバターケーキのような風味です。

町家通りの落ち着いた場所に立地。ドリンクセットや季節メニューが楽しめるカフェが併設されています。

廿日市市宮島町455
◷9:00～17:00　休不定休
☎0829-44-0380

12 岩村もみじ屋
IWAMURA MOMIJIYA

オススメ商品
つぶあん
Mashed sweet red bean paste

もみじ饅頭の種類
こしあん、つぶあん

こだわりポイント
手間暇を惜しまず、とにかく食べた人に「おいしい」と思われるもみじ饅頭を製造。雑味をできる限り減らしたあんはあんこが苦手な人でもリピートに訪れるほど。

昭和初期、高松宮様の希望で初めてつぶあんのもみじ饅頭を製造。粒の形と風味がしっかり生きています。

岩惣旅館の製菓部が前身の老舗店。夏はフラッペ×あんこの新感覚ドリンク「わふらっぺ」も販売。

廿日市市宮島町304-1
◷10:30～17:00(売り切れ次第閉店)
休不定休☎0829-44-0207