

俵屋吉富の京菓子

二〇二四年秋



京銘菓「雲龍」と素材 小豆・抹茶・黒糖・栗——銘菓「雲龍」、七変化

◆伝統の中に新しさを——

「雲龍」の姿も様々に

〔「雲龍」の俵屋吉富〕として代を重ね世紀を経た今も、わたしたちは留治郎の《菜心求道》―常によい菓子を探め、菓子道に励むこと―の精神を受け継ぎ、京菓子という文化を大切にしながら、見て美しく、食べて美味しい菓子づくりを日々行っています。

なかでも「雲龍」においては、手作業で巻き上げたその姿こそ変わることはありませんが、用いる原材料を変化させることで、これまでさまざまな味わいへと昇華させてきました。

国産の小豆はもちろんのこと、丹波大納言小豆や丹波栗、宇治抹茶や沖繩産黒糖など、選りすぐりの素材で仕上げたいわば「雲龍」の姉妹品が生み出されましたが、これらは皆様に大変ご好評をいただき、時に俵屋吉富の一翼を担う菓子たちでもありました。

上秋より販売される限定品「龍翔」は丹波栗を丁寧に巻き上げる。下「雲龍」の要である餡炊きの様子



この秋、俵屋吉富では、新たに「黒糖栗雲龍」を限定にてお届けすることとなりました。黒糖の味わいと栗の食感をお楽しみいただけるこの特別な京菓子は、「雲龍」と共に歩み続けた菓子づくりの集大成ともいえるものです。わたしたちはこれからも、より美味しく美しい菓子づくりに励んでまいります。



上左 白村雨餡と小豆餡で仕上げた「龍鳳」 上右 黒糖村雨餡で小豆餡を巻き上げた「黒糖雲龍」
下 抹茶を練り込んだ村雨餡を用いた「龍鳳」抹茶味―(いずれも現在は販売しておりません)

期間限定販売
京銘菓 黒糖

栗雲龍

風味豊かな黒糖を練り込んだ餡に刻み栗を入れ、村雨餡で巻き上げた、秋にふさわしい京菓子です。代表銘菓「雲龍」の心意を受け継ぎ、そして昇華した味わい深い限定品をどうぞお楽しみください。



半棹 1,620円

〈お目安〉15日間

販売期間 9月1日頃～9月30日頃迄

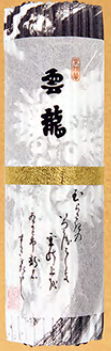
※こちらの商品は、一部店舗にてお求めいただけます。

※期間限定・数量限定商品につき、品切れの際は、何卒ご容赦くださいませ。



京銘菓 雲龍

国産の大粒小豆を用い絶妙な水加減、火加減で炊きあげた小倉餡を、しっとりとし上げた村雨餡で一本一本丁寧に手巻きし、雲にのる龍の荘厳で雄々しい姿を表現いたしました。京菓子職人の修練された技術と愛情とが込められた依屋吉富が誇る一世の銘菓でございます。



1棹 1,728円
半棹 1,080円
《お目安》夏季15日間
秋季20日間



① 雲龍(半棹)・

白雲龍(半棹)

2,484円

UN-23

京銘菓 白雲龍

白龍が雲を超え天空を翔けめぐる様子を映した雄壮で気品ある姿が皆様よりご好評を賜っております。白小豆が織りなす、まるやかでこくのある味わいをどうぞご賞味くださいませ。



1棹 2,160円
半棹 1,296円
《お目安》夏季15日間
秋季20日間



② 雲龍・白雲龍

4,104円

UN-38

花細工羹

鞠花の園

きっかのその

移ろう季節の中でも変わりなく
優しく華麗に咲き誇る鞠花の姿を、
鞠の花びらを散らしいれた錦玉羹で
表現いたしました。



③ 雲龍(半棒)・鞠花の園

3,888円 T-36
白雲龍(半棒)



半棒 1、296円
《お目安》 40日間
販売期間 8月21日頃
〜9月30日頃迄

新商品
限定販売

あんこ入りソフトクッキー

an-yousen

あんゆうせん

餡湧泉

古の都京都の地下に清く湧く水は、
文化や風土、歴史を支える大切な水からもの——。
暮らして欠かすことのできない京の《水》を和菓子之魂といえる餡に、
人々や自然を包み込むように広がる京の《地》をソフトクッキー生地
にまでも創作した和洋菓子をどうぞお楽しみください。



1箱3個入 594円
《お目安》 30日間
販売期間 9月1日頃

※こちらの商品は、一部店舗にてお求め
いただけます。



創作羊羹

観月の宴

かんげつのうたげ

中秋に輝く満月に軽やかに跳ね遊ぶ
うさぎの愛らしい姿を三層の
細工羊羹で表現いたしました。



※9月1日頃より販売

⑤ 雲龍(半棹)

観月の宴・栗5個
3、672円 T-34A



半棹 1、296円
〈お目安〉 40日間
販売期間 9月1日頃
〜9月17日頃迄



新商品
限定販売

無花果のコンポート

いちじく

京都府城陽産のいちじくを丸ごと一粒ワインのコンポートに仕立てた
季節限定の味わいをご賞味ください。



1箱2個入 1、188円

〈お目安〉 30日間

販売期間 9月18日頃

〜10月31日頃迄

※こちらの商品は、一部店舗にてお求め
いただけます。



秋葉

柿羊羹

甘く熟した柿の実を丹念に練りこんだ懐かしい里の味をご賞味ください。



本棹 2,376円
半棹 1,296円

《目安》40日間

販売期間 8月21日頃

～11月26日頃迄



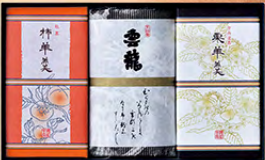
※9月下旬頃より販売

⑥ 栗羊羹・柿羊羹
6,048円 E-56

京丹波栗

栗羊羹

味わい深く香り豊かな丹波の大粒栗をふんだんに使い創作した俵屋吉富の秋の自信作です。



本棹 3,456円
半棹 2,376円

《目安》40日間

販売期間 9月下旬頃

～11月26日頃迄



※9月下旬頃より販売

⑦ 栗羊羹(半棹)・
雲龍(半棹)・
柿羊羹(半棹)
4,968円 T-46

限定販売

龍翔

りゅうしょう

香り豊かな丹波の大粒栗を上品な味わいの栗餡と
村雨餡で丹念に手で巻き上げました。
吟味を重ねた素材を惜しみなく使い丁寧に作り
上げた季節限定品をお楽しみください。



1棹 3、456円
《目安》 21日間
販売期間 9月下旬頃



※9月下旬頃より販売

⑧ 雲龍・龍翔

5、400円
UN-50

きょうどうしょう

紅葉狩り

錦秋の京都、野辺や山辺の紅葉の彩りと、
稔りの秋の喜びを、鮮やかな栗入りの
細工羊羹で表現いたしました。



本棹 2、376円
半棹 1、296円
《目安》 40日間
販売期間 9月18日頃
～11月26日頃迄



※9月18日頃より販売

⑨ 雲龍(半棹)・

京道遙(半棹)
2、484円 T-23A

新商品
限定販売

スイーツポテト
みのり芋

なめらかな口当たりのりんご果肉入り
鳴門金時生地に、黒粒餡を包みしつとり
焼き上げた和のスイーツポテトです。



1箱3個入 864円
《目安》15日間
販売期間 10月9日頃
〜11月19日頃迄

※こちらの商品は、一部店舗にてお求め
いただけます。



京のおまんじゅう
栗

もちもちとした食感の生地に刻み栗入り
栗あんを包み焼き上げた秋の風情あふれる
この季節限定の焼菓子です。



5個入(特装仕上げ)

⑭	⑬	⑫	⑪	⑩
25	20	15	10	5
個入	個入	個入	個入	個入
5、	4、	3、	2、	1、
9	7	4	3	1
4	5	5	7	8
0	2	6	6	8
円	円	円	円	円

1個 216円
《目安》30日間
販売期間 8月21日頃
〜11月26日頃迄



KU KU KU KU KU
55 44 32 22 11

京のおまんじゅう 八重

もちもちとした食感の生地にしあんを包み焼き上げた、俵屋吉富定番の優しい味わいの焼菓子です。



5個入(特装仕上げ)

15	16	17	18	19
5個入	10個入	15個入	20個入	25個入
972円	1,944円	2,808円	3,688円	4,860円

YA YA YA YA YA
45 36 26 18 9

1個 173円
 〈お目安〉 30日間
 販売期間 11月26日頃迄
 ※5個入特装仕上げは9月1日より販売いたします。



俵屋もなか

俵柄のもなか種に、上品な甘さの粒餡をお詰めした、御遠いごとやお土産などに最適の京のもなかです。



5個入(特装仕上げ)

20	21	22	23	24
5個入	10個入	15個入	20個入	25個入
1,080円	2,160円	3,132円	4,200円	5,400円

TMTMTMTM
50 40 29 20 10

1個 195円
 〈お目安〉 30日間
 販売期間 11月26日頃迄



限定販売

渋皮栗のパイ

じっくりと蜜漬けした国産の渋皮栗を、特製の栗餡とパイ生地で包み焼き上げた、季節限定の焼菓子です。



1個 400円

〈お目安〉5日間

販売期間 9月1日頃～

※こちらの商品は一部店舗にてお求めいただけます。



限定販売

栗三笠

ひとつひとつ丁寧に手焼きした大判の焼き皮に、たつぶりの粒あんを栗を、はさんだこの季節ならではの三笠です。

1個 400円

〈お目安〉5日間

販売期間 9月1日頃～10月15日頃迄

※こちらの商品は一部店舗にてお求めいただけます。



限定販売

大きな栗大福

国産の粒栗を贅沢に一粒、柔らかな求肥とたつぶりの粒餡で包みました。京菓子司が自信を持ってお届けする、季節限定の上質のおやつです。

1個 400円

〈お目安〉2日間

販売期間 9月18日頃～10月31日頃迄

※こちらの商品は一部店舗にてお求めいただけます。また発送は受け付けておりませんのでご了承ください。

糖蜜ボンボン

名月うさぎ

中秋の名月にちなみ、愛らしいうさぎや秋の風に揺れる秋草の様を糖蜜ボンボンで表現しました。



1箱 1,080円

〈お目安〉 30日間

販売期間 9月1日頃

〜9月17日頃迄



新商品

糖蜜ボンボン 秋の収穫祭

豊穡の秋、さまざまな果実がたわわに実る様を、りんごと柿の糖蜜ボンボンで表現しました。



1箱 1,080円

〈お目安〉 30日間

販売期間 9月18日頃

〜11月26日頃迄



糖蜜ボンボン

Happy Halloween

カボチャやおばけなどハロウィンのちなんだかわいい糖蜜ボンボンです。



1箱 1,080円

〈お目安〉 30日間

販売期間 10月1日頃

〜10月31日頃迄



おくちどり

京の四季折々の風情を、とりどりの
お干菓子に託しお詰合せいたしました。
各1箱 1,404円
〈お目安〉30日間



販売期間 8月17日頃
〜9月30日頃迄



販売期間 10月1日頃
〜11月26日頃迄



②5 雲龍(半棹)・白雲龍(半棹)・
おくちどり
3,996円 T-17

※おくちどりの内容は、販売時期により異なります。

新商品

柘榴琥珀

ざくろこはく



葡萄琥珀

ぶどうこはく



柿琥珀

かきこはく



1箱 1,080円
〈お目安〉20日間
販売期間 8月21日頃
〜9月30日頃迄



1箱 1,080円
〈お目安〉30日間
販売期間 10月1日頃
〜10月31日頃迄



1箱 1,080円
〈お目安〉30日間
販売期間 11月1日頃
〜11月26日頃迄



久寿湯 月あかり・柚子

のどごしなめらかな懐かしい
味わいのくず湯。季節限定の
《柚子》もご用意いたしました。

抹茶味



久寿湯



柚子



お汁粉



月あかり5個入



柚子5個入(特装仕上げ)

- 各1個 2,338円
 〈お目安〉月あかり3種 40日間
 柚子 90日間
 ※販売期間(柚子のみ) 9月1日頃〜
- ②6 5個入 1,296円 Z-12
 - ②7 10個入 2,592円 Z-24
 - ②8 15個入 3,888円 Z-36
- ※月あかりのセット内容はイメージです。ご希望の入数にてご用意いたします。
 ※柚子のみ5個入特装仕上げのご用意がございます。



柚子



久寿湯

お詰合せのご案内

代表銘菓「雲龍」をはじめ、魅力的なお詰合せをご用意いたしました。



②9 雲龍(半棹)・親月の宴

2,484円 T-23B



③0 雲龍(半棹)・鞠花の園・八重5個

3,456円 T-32



③1 雲龍(半棹)・京逍遥(半棹)・栗5個・おくちどり・久寿湯 柚子5個

6,588円 T-61



③2 雲龍(半棹)・白雲龍(半棹)・栗5個

3,672円 T-34B



③3 八重5個・栗5個・俵屋もなか5個

3,132円 S-29



③4 雲龍(本棹)・龍翔・白雲龍(本棹)

7,668円 UN-71



※10月1日頃より販売

※9月下旬頃より販売

復刻

京名菓

雲龍



むらさきのいろうるわしくものうえを
あまごぶりゆうのすがただけだし

むらさきのいろうるわしくものうえを
あまごぶりゆうのすがただけだし

俵屋吉富が誇る

「京名菓雲龍」を

大粒の丹波大納言小豆を炊きあげた小倉餡を、しっとりとした村雨餡で一本一本丁寧に手で巻きあげ雲間を飛翔する龍の荘厳で雄々しい様子を表現し「俵屋あるところ雲龍あり」と称えられる七代目 石原留治郎により生み出された一世の名菓です。吟味を重ねた素材を惜しみなく用い、留治郎が造りあげた味わいをさらに昇華し、永く伝承すべくその意志と洗練された技術を代々受け継いだ京菓子職人が創作する名菓をどうぞご賞味くださいませ。

本棹 2、160円
半棹 1、296円
〈お目安〉夏季15日間
秋季20日間

※「京名菓雲龍」は、主に直営店舗でのお取り扱いとなります。



A 雲龍(半棹)・白雲龍(半棹)

2,700円
FUN-25



B 雲龍・八重5個

3,240円 FUN-30



C 雲龍・白雲龍

4,536円 FUN-42



※こちらは直営店およびWEBのみのお取り扱いとなります。
※他商品ともいかにようにもお問合せいただけます。お気軽にお問い合わせくださいませ。

直営店 期間限定商品

季節の御生菓子

九月九日の重陽の節句や栗名月(十三夜)、十一月の亥の子の祝いなど、秋の風物に因む意匠の京菓子を取り揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

着せ綿・栗きんとん

亥の子餅 各1個 432円

販売期間

着せ綿 9月1日頃～9月9日頃迄
栗きんとん 10月1日頃～10月15日頃迄
亥の子餅 11月1日頃～11月7日頃迄

※各商品のお目安につきましては、店頭にておたずねください。また、販売期間は予告なく変更となる場合がございます。
※こちらの商品の発送は受け付けておりませんのでご了承くださいませ。



着せ綿

栗きんとん

亥の子餅

直営店・京菓子資料館のご案内

京都室町

本店

京都らしい風情を残す室町本店は、地元の皆様をはじめ、京都へお越しの皆様より、永くご愛顧を賜っております。



花の御所をのぞむ
烏丸店

烏丸通に面し、京都御苑の近くに店を構える烏丸店。北に隣接する京菓子資料館と共にご利用くださいませ。



直営店舗ならではの商品や、京菓子の歩みをご覧いただける各種展示、併設の茶席でのひとときをぜひお楽しみください

茶の湯のおひざり

小川店

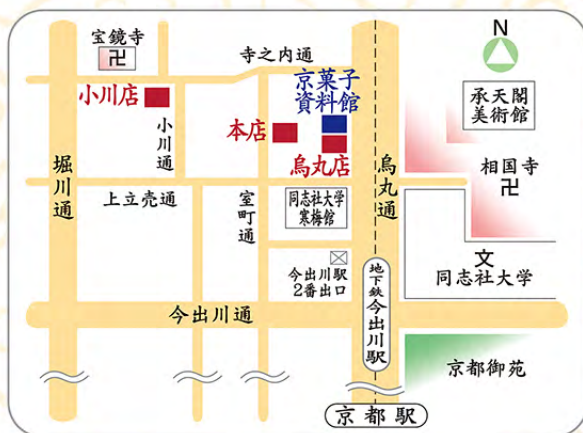
茶道御家元に近在する閑静で京都らしい町並みに店舗を構え、茶の湯にふさわしい様々な京菓子やお好みに合わせお選びいただき、ご自由にお話合せていただくことができます。茶道に欠かすことのできないお菓子などを多数取りそろえております。

小川店併設

茶ろうたわらや素材にこだわりお作りする自家製の期間限定メニューや季節の京菓子を、隠れ家的な雰囲気の中でお召し上がりいただけます。

烏丸店隣接
京菓子資料館

烏丸店に隣接する資料館「龍宝館」は、京菓子や茶道の世界を総合的に紹介し、「見る・食べる・感じる」ことを体験していただける施設です。また、裏千家十五世・鴨雲斎伏虎匠・命名名の立礼席・祥雲軒では、作りたての京菓子を一服のお茶とともに召し上がりがいただけます。



〒60210029
 京都市上京区室町通上立売上ル
 電話 075-43212211(代)
 FAX 075-43219271
 営業時間 AM8:00~PM4:00 毎水曜日・日曜日休

〒60210021
 京都市上京区鳥丸通上立売上ル
 電話 075-43213101
 FAX 075-43213102
 営業時間 AM9:00~PM5:00 無休(元旦除く)

京菓子 開館時間 AM10:00~PM5:00 毎水曜日・木曜日休
 資料館 ※入館料700円(呈茶を含みます)
 〒60210062

〒60210062
 京都市上京区寺之内通小川西入
 電話・FAX 075-4110114
 営業時間 AM10:00~PM6:00 毎火曜日休
 ※茶ろんたわらはPM4:00までの営業でございます。

- 営業時間・定休日は変更となる場合がございます。
- 掲載価格はすべて税込価格でございます。
- 商品のパッケージは予告なく変更になる場合がございます。
- また、商品写真は印刷につき実際の商品と異なる場合がございます。
- 記載されております「目安」は持ちの目安です。各商品に記載の賞味・消費期限をご確認くださいませ。
- 店舗により取扱商品が異なる場合がございます。
- ご容赦くださいませ。
- お問合せをご注文賜ります際には番号でお申しつけくださいませ。
- 一部を除き地方への発送もいたします。
- お気軽にお問い合わせ、ご注文くださいませ。

表紙菓子「秋色色」(参考商品)

創業宝暦五年



京菓子司

俵屋吉富

ホームページでも様々な京菓子をご紹介します。
 オンラインショップもぜひご利用くださいませ。

<https://kyogashi.co.jp>

