

俵屋吉富の京菓子

二〇二五年 冬 — 二〇二六年 早春



京の冬を楽しむ

— 俵屋吉富の冬の京菓子 —

年の瀬のあわただしさの中にも、新たな年を迎える喜びに思いを馳せながら過ごす京の冬。俵屋吉富が心を込めて創作いたしました上品な味わいの羊羹や、見た目にもおめでたい焼菓子を、この冬にぜひご賞味ください。



新意匠

迎春菓

栗羊羹
紅羊羹



丹念に練り上げた刻み栗入り栗羊羹と、上品な味わいの紅羊羹のお合せです。年の瀬に、また、新たな年を迎えるにふさわしい京菓子をどうぞご賞味くださいませ。

1箱(栗羊羹(半棒)・紅羊羹(半棒)) 1,404円

〈お目安〉60日間

販売期間 11月1日頃～1月6日頃迄



京 禧鯛焼

めでたいやき



「おめでたい」の気持ちこめ、縁起ものとして馴染みの深い「鯛」の意匠の桃山製白こし餡入りおまんじゅうです。1個 195円

〈お目安〉25日間

販売期間 11月1日頃～1月6日頃迄

① 5個入	1,080円	K 10
② 8個入	1,772円	K 16
③ 12個入	2,549円	K 23
④ 16個入	3,543円	K 32
⑤ 20個入	4,320円	K 40



5個入(特装仕上げ)

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、しっとり仕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が込められた俵屋吉富が誇る一世の銘菓でございます。



本棹 1,728円
半棹 1,080円
〈お目安〉25日間



⑦ 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、まろやかでこくのある味わい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〉25日間



⑧ 雲龍・白雲龍

4,104円

UN-38



冬の贈り物に、

味わい豊かな京銘菓「雲龍」を――

俵屋吉富の代表銘菓「雲龍」をはじめ、新年のことほぎにふさわしい羊羹やおめでたい意匠の焼菓子など、彩りゆたかな京菓子をお詰合せしました。

京銘菓
雲龍

迎春菓

〈紅羊羹〉
〈栗羊羹〉



⑨ 雲龍・迎春菓

3,240円 T13S



⑩ 雲龍(半棒)・干支栗羊羹・

京襦鯛焼4個
3,240円 T13A



⑪ 雲龍・京襦鯛焼4個・迎春菓

4,320円 T14A



吹き寄せ
長安



京禧鯛焼
めでたいやき

1箱 1,080円
へお目安60日間
販売期間 11月1日頃
〜1月6日頃迄



吹き寄せ長安
とりどりの煎餅をお詰合せした
喜びの心あふれる吹き寄せです。



⑬ 雲龍・紅羊羹「梅和香」
3,240円 T13Z

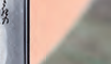
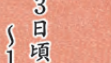
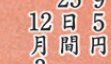
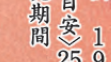


⑫ 雲龍・京禧鯛焼4個・
迎春菜・長安
5,400円 T15A

新商品

干支まんじゅう うま

白こし餡を桃山生地で包み焼き上げた、
干支にちなんだ縁起良くめでたい意匠の
おまんじゅうです。



1個 195円

〈お目安〉25日間

販売期間 12月3日頃

〜1月6日頃迄

5個入 (特装仕上げ)

18 25 20 15 10 5

25 20 15 10 5

5 4 3 2 1

400 320 240 160 80

円 円 円 円 円

E E E E E

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

50 40 30 20 10

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。

本棹 3,780円
〈お目安〉21日間



19 雲龍・龍翔

5,724円

UN-53

新商品

千支 栗羊羹



二〇二六年の千支「午」にちなみお作りした、千支栗羊羹でございます。丹念に練り上げた小豆羹に刻み栗を散らし入れ、風味豊かで上品な味わいに仕上げました。



半棹
「お目安」60日間
販売期間 11月1日頃
～1月6日頃迄
1、188円



②〇雲龍(半棹)・

千支栗羊羹
2、376円
T-22



紅羊羹

梅和香 うめのだか



早春ののどかな陽の光を浴び輝く、可愛らしくもたおやかな梅の花の様を、丹念に練り上げた紅羊羹に託し、心を込めて調製いたしました。



本棹(半棹×2) 1、404円
半棹 756円
「お目安」60日間
販売期間 11月1日頃
～1月6日頃迄



②①雲龍(半棹)・

梅和香(半棹)
1、944円
T-18



創作羊羹

梅日和 うめびより



凛と澄み渡る冬空の中に香しく咲き誇る梅花の様を、三層の細工羊羹で鮮やかに表現したこの季節限定の京菓子です。



半棹 1、296円
「お目安」40日間
販売期間 12月3日頃
～2月3日頃迄



②②雲龍(半棹)・梅日和

2、484円
T-23



※12月3日頃より販売

迎春の京菓子

迎春菓 花びら餅

薄くのばした柔らかな求肥生地に
白味噌餡とふくさ牛蒡を包んだ、
上品な味わいの花びら餅です。

1個 540円

5個入 2,700円

※お目安4日間

販売期間 12月29日頃

～1月5日頃迄

5個入(特装仕上げ)

迎春上生菓子

迎春の慶 一午一

福梅に藪柑子、そして絵馬薯蕷と、
新年を祝うにふさわしい京菓子の
お話し合せでございます。

3個入 1,458円

※お目安2日間

販売期間 12月30日頃

～1月5日頃迄

3個入(特装仕上げ)

※一部店舗にてお買い求めいただけます。
※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。



新商品

糖蜜ボンボン 福のうま

神の使いとして知られる白馬や縁起物の
だるま、そして紅白の餅花を表現した
千支の糖蜜ボンボンです。

1箱 1,080円

※お目安30日間

販売期間 12月3日頃

～1月6日頃迄



新商品

千支あめ 駒あめ

千支「午」になむ春駒や蹄鉄の意匠の
細工飴と京都らしい手まり模様の飴を
お話し合せいたしました。

1箱 648円(10個入)

※お目安120日間

販売期間 12月3日頃

～1月6日頃迄



糖蜜ボンボン

ジングルベル

きよしこの夜——クリスマスカラーのツリーや
ブーツ、雪だるまを、愛らしい糖蜜ボンボンで
お作りしました。



1箱 1,080円

《目安》30日間

販売期間 11月24日頃

～12月25日頃迄



創作干菓子 クリスマス

クリスマスにおなじみのアイテムを焼焼煎餅や
打物、琥珀糖などで可愛く表現しました。



1箱 1,080円

《目安》30日間

販売期間 11月24日頃

～12月25日頃迄



糖蜜ボンボン いちご

果実の香り、ふんわりと。まるで宝石のように
たわわに実る愛らしいいちごの姿を
糖蜜ボンボンで表しました。



1箱 1,080円

《目安》30日間

販売期間 1月7日頃

～2月14日頃迄



新商品
季の創作羹

京彩果

きょうさいか

— 苺とカカオ —

甘酸っぱい苺のフレークを散らした錦玉羹に
苺風味の羊羹と濃厚な味わいのチョコレート羊羹
をかさね合わせた季節限定の細工羊羹です。

半棒 1、404円

〈目安〉40日間

販売期間 1月7日頃

〜2月14日頃迄



②雲龍(半棒)・京彩果

2、592円

T-24



新意匠

柚子琥珀

ゆずこはく

柚子の爽やかな酸味と香りを閉じ込めた
この季節限定の干琥珀です。

1箱 1、080円

〈目安〉30日間

販売期間 11月26日頃

〜1月6日頃迄



新意匠

苺琥珀

いちごこはく

甘酸っぱい苺の風味を鮮やかな色合いの
干琥珀に託しお作りいたしました。

1箱 1、080円

〈目安〉30日間

販売期間 1月7日頃

〜2月14日頃迄



節分会の京菓子 福豆

ふつくらとした桃山生地でほどよい甘さの白こし餡を包み仕上げた、春を呼び福を招くような桃山製の愛らしい京菓子です。



1個 195円
《目安》25日間
販売期間 1月7日頃

〜2月3日頃迄

5個入(特装仕上げ)

24 5個入
25 8個入
26 12個入
27 16個入
28 20個入

1、080円
1、772円
2、549円
3、543円
4、320円

F F F F F
40 328 236 164 10



創作干菓子 立春大吉

「福は内、鬼は外」の掛け声とともに厄を払い福を呼ぶ節分会の様子を、とりどりのお干菓子で表現しました。

1箱 1、080円

《目安》30日間

販売期間 1月7日頃

〜2月3日頃迄



新商品 おくちどりー冬

和三盆糖や干琥珀、押物や糖菓子で、京の四季折々の風情を表現した小箱入りの季節のお干菓子です。

1箱 972円

《目安》30日間

販売期間 11月26日頃

〜2月3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。冬季限定の
「柚子」もご用意いたしました。

抹茶味



久寿湯



お汁粉



柚子



柚子5個入(特装仕上げ)

各1個 238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)
 2月14日頃迄
 29 5個入 1、296円 Z-12
 30 10個入 2、592円 Z-12
 31 15個入 3、888円 Z-12
 36 20個入 4、400円 Z-12
 ※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



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、御達いごとやお土産などに
最適の京のもなかがです。

1個 195円
 〈お目安〉30日間
 販売期間 11月25日頃迄・
 1月7日頃迄



37 5個入 1、080円
 38 10個入 2、160円
 39 15個入 3、132円
 40 20個入 4、320円
 41 25個入 5、400円
 TMTMTMTMT
 50 40 29 20 10



5個入(特装仕上げ)

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、定番の焼菓子です。

1個 173円
 〈お目安〉30日間
 販売期間 11月25日頃迄・
 1月5日頃迄



32 5個入 972円
 33 10個入 1、944円
 34 15個入 2、808円
 35 20個入 3、888円
 36 25個入 4、860円
 YA YA YA YA YA
 45 36 26 18 9



5個入(特装仕上げ)

復刻

京名菓

雲龍



むらさきのいろうるわしきくものうえを
あまのちからで、すいじや

むらさきのいろうるわしきくものうえを
あまのちからで、すいじや

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、しつ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、末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〉25日間

※「京名菓雲龍」は、主に直営店舗でのお取扱いとなります。



〔A〕雲龍(半棹)・白雲龍(半棹)

2,700円

FUN-25



〔B〕雲龍・白雲龍

4,536円 FUN-42



〔C〕雲龍・迎春菜・白雲龍

6,048円 FUN-56



※こちらは直営店およびWEBのみのお取り扱いとなります。
※他商品ともいかなうにもお問合せくださいませ。

お詰め合せのご案内

代表銘菓「雲龍」をはじめ、午年の贈り物に
最適なお詰め合せをご用意いたしました。



④② 雲龍(半棹)・
紅羊羹 梅和香(半棹)・
白雲龍(半棹)

3、348円 T 31



④③ 雲龍・京福鯛焼 4個・
紅羊羹「梅和香」・長安

5、400円 T 5 Z



④④ 雲龍(半棹)・
干支栗羊羹・
白雲龍(半棹)

3、780円 UE 35



④⑤ 雲龍・迎春菜・白雲龍

5、616円 UE 52



④⑥ 雲龍 龍翔・白雲龍

7、992円 UN 74



④⑦ 雲龍(半棹)・干支栗羊羹・
干支まんじゅう「うま」5個

3、456円 T 32



④⑧ 雲龍・
干支まんじゅう「うま」5個・
迎春菜

4、320円 T 40



※12月3日頃より販売

④⑨ 雲龍(半棹)・梅日和・
京福鯛焼 4個

3、370円 T 312



※12月3日頃より販売

⑤⑩ 迎春菜・
干支まんじゅう「うま」5個

2、592円 S 24



※12月3日頃より販売

⑤⑪ 八重5個・雲龍(半棹)・
白雲龍(半棹)・俵屋もなか5個

4、428円 T 41



※1月7日頃より販売

直営店 期間限定商品

迎春御生菓子

松竹梅や二〇二六年の干支「午」に因む意匠など、新年をことほぐおめでたい京菓子を多数取り揃え、皆様のお越しをお待ちいたしております。

各1個 432円

〈お目安〉当日中

販売期間 12月30日頃

〜1月5日頃迄

※こちらの商品は直営店のみのお取扱いとなります。また、発送は受け付けておりませんのでご了承くださいませ。

※菓子の内容はイメージです。実際の販売内容は写真と異なる場合がございますのでご了承くださいませ。



直営店・京菓子資料館のご案内

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

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。



烏丸店

花の御所をのぞむ
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ぜひご利用くださいませ。



茶の湯のおひざ元 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けます。自由にお話し合いいただくことが出来る茶道に欠かすことのできないお干菓子などを多数取りそろえております。

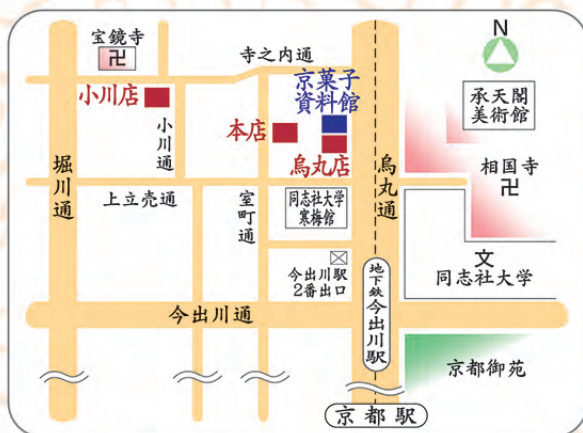
小川店併設

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」ことを体感していただける施設です。また、裏千家十五世 鴨雲斎宗匠ご命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お召し上がりいただけます。





本店
〒6020029
京都市上京区室町通上立売上ル
電話 075-432-2211(代)
FAX 075-432-9271
営業時間 AM8:00～PM4:00 毎水曜日・日曜日休

烏丸店
〒6020021
京都市上京区烏丸通上立売上ル
電話 075-432-3101
FAX 075-432-3102
営業時間 AM9:00～PM5:00 無休(元旦除く)

京菓子
資料館
開館時間 AM10:00～PM5:00 毎水曜日・木曜日休
(資料館への入館はPM4:00までとなります)
※入館料700円(至茶を含みます)

小川店
〒6020062
京都市上京区寺之内通小川西入
電話・FAX 075-411-0114
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。
- 年末年始の営業につきましては、各店までお問い合わせくださいませ。
- 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」は日持ちの目安です。各商品に記載の賞味消費期限をご確認くださいませ。
- 店舗により取り扱い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「千支菓子 初午」(参考商品)

創業宝暦五年



京菓子司

依屋吉富

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>

