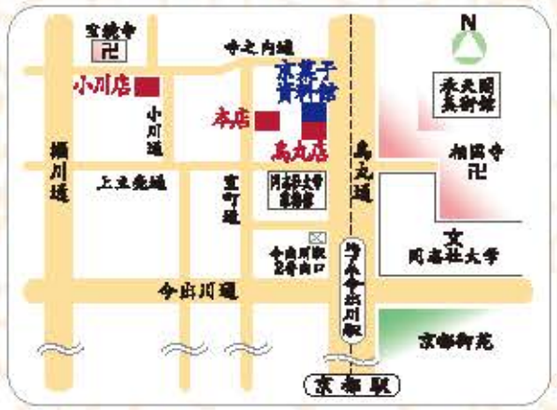
俵屋吉富の京菓子

二〇二六年 冬 ― 二〇二七年 早春





本　店
〒602-0029
京都市上京区室町通上立売上ル
電　話　075-432-1321㈹
FAX　075-432-1927
営業時間　AM8:00～PM4:00　毎水曜日・日曜日休

烏丸店
〒602-0021
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）
※資料館への入館はPM4:30までとなります。
700円（呈茶を含みます）
米水曜日・木曜日休
※ただし12月4日～3月15日の期間に限り毎月曜日・木曜日休といたします。

京菓子資料館
〒602-0062
京都市上京区寺之内通小川西入
電　話　075-411-0114
営業時間　AM10:00～PM6:00　毎火曜日休
※呈茶はPM4:00までの営業でございます。

小川店
〒602-0062
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
※呈茶は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のでご了承くださいませ。
●配送されております「お引き菓子」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。
●お届合せをご注文頂りますお菓子には限りがございますの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ております。
●お急ぎにお問い合せ、ご注文くださいませ。

表紙菓子「ぎょうとん」（春季有形）

創業宝暦五年



本菓子司 俵屋吉富

https://kyogashi.co.jp

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統菓子を、この冬にぜひご賞味ください。



新意匠

迎春菓 ⑨

紅羊羹

舟盛に仕上げた刻み栗入り栗羊羹と、上品な味わいの紅羊羹のお詰合せです。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(半棹)・紅羊羹(半棹)) 1、296円

〈お日安〉60日間

販売期間 11月1日頃～1月5日頃迄

京 禧鯛焼 ⑩

京禧鯛焼

「おめでたい」の気持ちをこめた、縁起ものとして利休みの深い〈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

〈お日安〉25日間

販売期間 11月1日頃～1月5日頃迄

① 5個入	1、030円	K-10
② 8個入	1、772円	K-164
③ 12個入	2、549円	K-32238
④ 16個入	3、549円	K-40
⑤ 20個入	4、320円	



5個入(特製仕上げ)

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、しっとりと仕上げた村雨餅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。



本棒 1、836円

半棒 1、166円

〈お日安〉25日間







⑦ 雲龍(半棒)・白雲龍(半棒) 2、700円 UN-25

京銘菓

白雲龍

白龍が雲を従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。



本棒 2、268円

半棒 1、404円

〈お日安〉25日間







⑧ 雲龍・白雲龍 4、320円 UN-40

冬の贈り物に、味わい豊かな京銘菓「雲龍」を

後屋古富の代表銘菓「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、彩り豊かな京菓子をお詰合せしました。



京銘菓 雲龍

吹き寄せ 長安



迎春菓〈紅羊羹〉〈栗羊羹〉

京禧鯛焼

㉓

① 雲龍・迎春菓 3,240円 T-3S



② 雲龍(半棹)・干支栗羊羹・京禧鯛焼4個 3,240円 T-3A



㉒ 雲龍・京禧鯛焼4個・迎春菓 4,320円 T-4A



㉑ 雲龍・京禧鯛焼4個・迎春菓・長安 5,400円 T-5A



㉔ 雲龍・紅羊羹「梅和香」(半棹) 3,240円 T-3Z



吹き寄せ 長安

とりどりの菓銘をお詰合せした喜びの心あふれる吹き寄せです。

1箱 1,080円
〈お日安〉60日間
販売期間 11月1日頃～12月5日頃迄

仮⑯

新商品
干支まんじゅう
ひつじ

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。





⑬

1個 195円
〈お日持〉26日間
販売期間 12月2日頃～1月5日頃迄

5個入(特製仕上げ)

⑭ 5個入 1,080円 E-10
⑮ 10個入 2,160円 E-20
⑯ 15個入 3,240円 E-30
⑰ 20個入 4,320円 E-40
⑱ 25個入 5,400円 E-50

限定販売
京丹波栗
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 3,888円
〈お日持〉21日間



⑲ 雲龍・龍翔 5,940円 UN-55

新商品
干支
栗羊羹

二〇二七年の干支「未」にちなみお作りした、干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。

㉖ 干支栗



半棹 1,080円
〈お日持〉60日間
販売期間 11月1日頃～1月5日頃迄





雲龍(半棹)・干支栗羊羹 2,376円 T-22

紅羊羹
梅和香 うめのどか

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。

㉕ 梅和香





本棹(半棹×2) 1,296円
半棹 864円
〈お日持〉60日間
販売期間 11月1日頃～1月5日頃迄





雲龍(半棹)・梅和香(半棹) 2,160円 T-20

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。

⑫ 梅日和



半棹 1,404円
〈お日持〉40日間
販売期間 12月2日頃～2月8日頃迄





※12月2日頃より販売

雲龍(半棹)・梅日和 2,700円 T-25C



糖蜜ボンボン

ジングルベル

きよしこの夜――クリスマスを彩るツリーやブーツ、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、404円
〈お目安〉30日間
販売期間　11月25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絶妙意匠や
打物、装飾棒などで可愛く表現しました。

1箱　1、080円
〈お目安〉30日間
販売期間　11月25日頃
～12月25日頃迄

⑱ クリスマス



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光わいに
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、404円
〈お目安〉30日間
販売期間　1月6日頃
～2月3日頃迄



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30日頃
～1月5日頃迄

5個入(特製仕上げ)

迎春上生菓子

初春の慶 ―未―

縁起に能舞子、そして絵馬書物と、
新年を祝うにふさわしい京菓子の
お詰合せでございます。

3個入　1、620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(特製仕上げ)

※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。



新商品
糖蜜ボンボン

福ひつじ

幸福の象徴として知られる白羊や、迎春を彩る紅梅、紅白の餅花を表現した糖蜜入りの愛らしい干支ボンボンです。

1箱　1、404円
〈お目安〉30日間
販売期間　12月3日頃
～1月5日頃迄



新商品
干支あめ

ゆめひつじ

干支「未」にちなみおつくりした羊の
意匠の細工飴に京都らしい千切り模様
の飴をお詰合せいたしました。

1箱　648円(10個入)
〈お目安〉120日間
販売期間　12月3日頃
～1月5日頃迄

⑮ 干支あめ

季の創作堂

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和工芸菓です。





㉗ 京彩果

半棹　1、404円
〈お日安〉40日間
販売期間　1月6日頃
～2月14日頃迄

㉗ 雪景（半棹）・京彩果
2、700円
T-25



5個入（特製仕上げ）

京のおまんじゅう

いちご

ほどよい酸味のドライストロベリーを練り込んだ
白こしあんを、もちもちとした食感の生地に包み
焼き上げた季節限定の銘菓子です。



㉗ 2025春いちご

1個　216円
〈お日安〉30日間
販売期間　1月8日頃
～3月31日頃迄

5個入　1、188円　I-11
10個入　2、376円　I-22
15個入　3、456円　I-32
20個入　4、752円　I-44
25個入　5、940円　I-55

季節の琥珀糖

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
拵しお作りいたしました。



㉗ ichigo

1箱　1、080円
〈お日安〉30日間
販売期間　1月6日頃
～2月3日頃迄

節分会の京菓子

福豆

ふっくらとした桃山生地で程よい
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風の
愛らしい京菓子です。

⑪





5個入（特製仕上げ）

1個　195円
〈お日安〉25日間
販売期間　1月6日頃
～2月3日頃迄

㊄ 5個入　1、080円　F-10
㊅ 5個入　1、772円　F-14
㊇ 12個入　2、549円　F-18
㊈ 15個入　3、543円　F-12
㊉ 20個入　4、320円　F-40





創作干菓子

立春大吉

「福は内、鬼は外」の掛け声とともに
鬼をお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
〈お日安〉30日間
販売期間　1月6日頃
～2月3日頃迄

⑳ 立春大吉



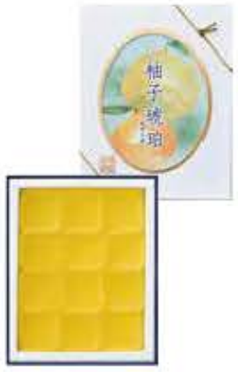
季節の琥珀糖

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
〈お日安〉30日間
販売期間　11月25日頃
～1月5日頃迄

⑧-2 yuzu





俵屋吉富が誇る

「京名菓 雲龍」を――

天秤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餅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姿を表現し、「俵屋あるところ雲龍あり」と称えられる七代目 石原智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、智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高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。

本枠　2、268円
半枠　1、404円
〈お日安〉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（半棒）・白雲龍（半棒）
2、916円
FUN-37



B
雲龍・白雲龍
4、752円
FUN-44



C
雲龍・迎春菓・白雲龍
6、156円
FUN-57

※こちらは直営店および WEB のみのお取り扱いとなります。
※他商品ともいかようにもお組合せいたします。お気軽にお問い合せくださいませ。





久寿湯 月あかり・柚子

のどごしなめらかな優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。

1個　260円
〈お日安〉月あかり3個　40日間
　　柚子　90日間
※販売期間〈柚子のみ〉　～12月14日頃迄

㋐ 5個入　1、404円　ア-13
㋑ 10個入　2、808円　ア-26
㋒ 15個入　4、212円　ア-39

㉒ 柚子



月あかり5個入



柚子5個入（特製仕上げ）

⑦ 久寿湯

おくちどり－冬－

和三盆糖や干琉璃、柑橘や錦菓子で、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
〈お日安〉30日間
販売期間　11月25日頃～2月3日頃迄



⑧





京のおまんじゅう 八重

もちもちとした食感の生地にこしあんを包み焼き上げた、定番の焼菓子です。

1個　173円
〈お日安〉30日間
販売期間　～11月25日頃迄・1月5日頃～

㋓ 5個入　972円　YA-9
㋔ 10個入　1、944円　YA-18
㋕ 15個入　2、808円　YA-28
㋖ 20個入　3、888円　YA-36
㋗ 25個入　4、860円　YA-45

※5個入特製仕上げは、1月5日頃～2月3日頃迄の販売でございます。



5個入（特製仕上げ）

⑤ 八重

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、街道いごとやお土産などに最適の京のもなかです。

1個　195円
〈お日安〉30日間
販売期間　～11月25日頃迄・1月6日頃～

㋘ 5個入　1、080円　TM-10
㋙ 10個入　2、160円　TM-20
㋚ 15個入　3、132円　TM-29
㋛ 20個入　4、320円　TM-40
㋜ 25個入　5、400円　TM-50



5個入（特製仕上げ）

⑥ 俵屋もなか

お詰合せのご案内

代表銘菓「雪龍」をはじめ、季節の贈り物に最適なお詰合せをご用意いたしました。

㉔ new

㉓ 雪龍（半棹）・紅羊羹「梅和香」（半棹）・白雪龍（半棹）
3、672円 T-34



㉒ 雪龍・京雅銅焼4個・紅羊羹「梅和香」（半棹）・長安
5、400円 T152



㉑ 雪龍（半棹）・千支菓半棹・白雪龍（半棹）
3、333円 UK-25



⑳ 雪龍・迎春菓・白雪龍
5、724円 UK-53



⑲ 雪龍・銅焼・白雪龍
5、316円 UN-77



⑱ 雪龍（半棹）・千支菓半棹・白雪龍（半棹）
3、456円 T-32



⑰ 雪龍・千支まんじゅう「ひつじ」5個・迎春菓
4、520円 T-40
※12月2日頃より販売



⑯ 雪龍（半棹）・千支まんじゅう「ひつじ」5個
3、456円 T-32
※12月2日頃より販売

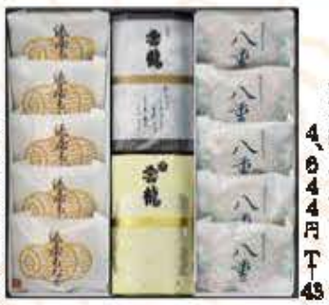


⑮ 迎春菓・千支まんじゅう「ひつじ」5個
2、484円 S-23
※12月2日頃より販売

⑭ 雪龍（半棹）・梅日和・京雅銅焼4個
3、586円 T-332
※12月2日頃より販売



⑬ 八重5個・雪龍（半棹）・白雪龍（半棹）・使屋もなか5個
4、644円 T-43
※1月6日頃より販売





直営店 期間限定商品

迎春御生菓子

松竹梅や二〇二七年の干支「未」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 486円
〈お目安〉当日中
販売期間 12月20日頃～1月6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。
※菓子の内容はイメージです。実際の販売内容は季節と異なる場合がございますのでご了承ください。

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、創業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、京都へお越しの観光客様にも、永くご愛顧を賜っております。



花の御所ものがたり
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きご自由にお組合せいただくことができ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
茶ろんたわらや

食料にこだわりお作りする自家製の期間限定メニュー4季節の京菓子も、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（観玄館）は、京菓子や茶道の世界を総合的に紹介し、「見る」「食べる」「飲む」ことを体験していただける施設です。また、室千家十五世 鵬雲斎宗匠ご命名の立礼席（利雲軒）では、作りたての京菓子と一服のお茶とともにお召し上がりいただけます。