

俵屋吉富の京菓子

二〇二四年春—初夏



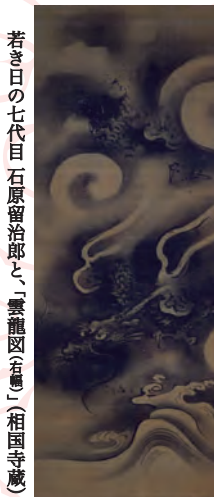
◆俵屋吉富の歴史と、七代目石原留治郎

俵屋吉富の歴史は、遡ること二六〇年あまり、江戸時代中期に京都市上京区室町に、俵屋惣兵衛が澤屋播磨菓子司に奉公し相続したところから始まります。幕末には一度途絶えたその店を、大正時代終盤に（俵屋吉富）として新しく暖簾を掲げ七代目として復興させたのが、石原留治郎その人でした。

幼い頃から地元の老舗菓子舗で研鑽を積み、「日本一の菓子屋になる」という熱い想いのもと、時に美しく華やかな、時に素朴ながらも味わい深い京菓子を生み出してきた留治郎。第二次世界大戦がもたらした物資不足による休業など、多くの苦難を乗り越え、終戦後は菓子業を再開させます。そして、鍛えあげた職人としての腕を存分にふるい、新たな菓子づくりを続ける中で完成されたのが、俵屋吉富が誇る銘菓「雲龍」なのでした。

◆京銘菓「雲龍」の誕生

『雲龍』が生まれるきっかけとなったのは、留治郎が足しげく通っていた臨濟宗



若き日の七代目石原留治郎と、「雲龍図(右)」(相国寺蔵)

留治郎の心技を受け継ぎ造られた工芸菓子「桜に小鶯(左)」



相国寺派の大本山寺院の相国寺で、狩野洞春筆の「雲龍図」に出会ったことでした。留治郎が心から慕い、師と仰ぐ存在であった相国寺派四代管長故山崎大耕老師は、寺内に有する絵画や茶道具を惜しみなく披露し、仏の教えも説いていたといえます。とりわけ、若き日の留治郎が大きく感銘を受けたのがこの「雲龍図」でした。いつかこの水墨画のように、雄々しい龍を現した菓子を作って見せよう—そのような秘めた思いを留治郎は抱いていたに違いありません。そして、試行錯誤の末生み出した菓子を、留治郎が「玉龍」と名付け老師の元に持参したところ、師より『雲龍』がよいだろうとの言葉をたまわり、その名が決まることとなりました。

このようにして生まれた『雲龍』でしたが、より多くの人の目に触れるきっかけとなったのは、戦後初めて大丸京都店で開催された京菓子展示会でした。当時としては珍しい棹物の生菓子は、真菰と呼ばれる植物の簾に巻かれた斬新な外装も相まって大変話題になり、俵屋吉富を代表する銘菓となりました。

◆菓子とともに受け継がれゆく、俵屋吉富の技と心

『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《菓心求道》—常によい菓子を求め、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。職人が一本一本丁寧に、修煉された手わざで心を込めて巻く京銘菓「雲龍」をはじめ、休息のひとときに欠かせない焼菓子、季節の風物を映す細工羊羹や御干菓子のかずかず。そして、職人たちが細心の注意と敬意を払いながら、技巧をこらした時間をかけて造り上げる工芸菓子(製菓材料を用い、花鳥風月や四季の風情を写実的に表現した鑑賞用の菓子のこと)など。

古きをたずね新しさを知り、そしてさらにその先の未来へ。さまざまな魅力あふれる菓子を、わたしたちはこれからも創作してまいります。



- 「雲龍」パッケージの変遷
- ①昭和二十五年頃、当初の天然の真菰草を使用したパッケージは当時としては珍しい意匠であった。
 - ②真菰の調達が困難となり、昭和三十九年頃には人口素材を用いたものへ変更されることとなる。
 - ③昭和五十年頃からは、紙素材のパッケージとなり、現在の商品にも一部様式が引き継がれている。

職人により手作業で作られられる、現在の「雲龍」製造風景



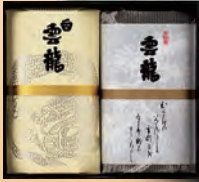
【参考文献】
「菓匠精華」(石原留治郎著／淡交社)
「菓匠歳時記」(石原義正著)
京都新聞出版センター

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俵屋吉富が誇る一世の銘菓でございます。



1棒 1,728円
半棒 1,080円
《全回安》20日間



① 雲龍(半棒)

白雲龍(半棒)

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に気品ある姿が皆様より大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棒 2,160円
半棒 1,296円
《全回安》20日間



② 雲龍・白雲龍

4,104円

UN-38

創作羊羹

花麗

はなうらら

麗らかな春の野に咲き誇る爛漫の桜の華やかな情景を、三層の細工羊羹で表現いたしました。



③ 雲龍(半棒)・花麗・八重

3、4、5、6円 T-32
八重5個



半棒 1、296円

〈目安〉40日間

販売期間 2月4日頃

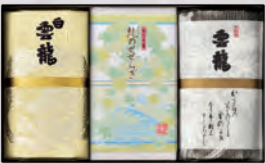
〜4月9日頃迄



創作羊羹

紅のせせらぎ

世界遺産としても名高い京都下鴨神社の「紅の森」の初夏の情景を、細工羊羹で表現いたしました。



⑤ 雲龍(半棒)・紅のせせらぎ

3、8、8、8円 T-36
白雲龍(半棒)



半棒 1、296円

〈目安〉40日間

販売期間 4月10日頃

〜5月31日頃迄



きょうしやうよう
京道遥 花のみち

花巡りの喜びに満ちあふれる春の京都の風情を
ほのかな桜の香りの道明寺羹に若草色の羊羹と
練羊羹を重ね合わせ表現いたしました。



⑥ 京道遥(本棹)。
おうちどり
3,996円 S-37
※「おうちどり」の内容は、
販売時期により異なります。

本棹 2,376円
半棹 1,296円
〈お目安〉40日間
販売期間 2月15日頃
～4月9日頃迄



きょうしやうよう
京道遥 薫風のみち

初夏の薫風に誘われ茶しげにゆれる、水辺の
菖蒲の花や木々の新緑の様を、鮮やかな錦玉羹と
道明寺羹を三色に重ね表現いたしました。



⑦ 雲龍(半棹)。
京道遥(半棹)。
茶和5個
3,564円 T-33

本棹 2,376円
半棹 1,296円
〈お目安〉40日間
販売期間 4月10日頃
～5月31日頃迄



わらびもち

風味豊かな黒蜜と、抹茶の味わいの定番の蕨餅です。付属のきな粉をふりかけてお召し上がりください。

1個 324円

〈お目安〉60日間

販売期間 2月15日頃〜



抹茶蕨



黒蜜蕨

新商品

フルーツわらび

—みかん・もも—

もちもちの食感に、フルーツの味わいをたっぷり練り込みました。

1個 324円

〈お目安〉60日間

販売期間 2月15日頃〜



もも



みかん

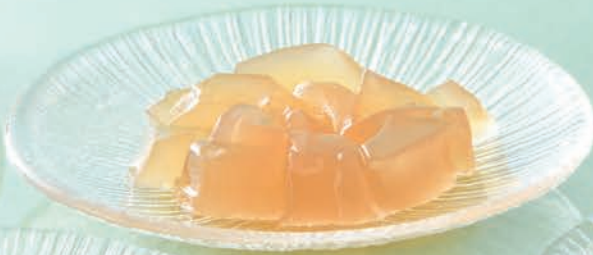
抹茶蕨



黒蜜蕨



もも



みかん

⑧ 黒蜜蕨・抹茶蕨

フルーツわらび(みかん) 各1個
1,080円 W10

⑨ 黒蜜蕨・抹茶蕨

フルーツわらび(みかん) 各2個
2,052円 W19

⑩ 黒蜜蕨・抹茶蕨

フルーツわらび(みかん) 各3個
3,240円 W3

⑪ 黒蜜蕨・抹茶蕨

フルーツわらび(みかん・もも) 各3個
4,180円 W387

⑫ 黒蜜蕨・抹茶蕨

フルーツわらび(みかん・もも) 各4個
5,400円 W5



抹茶のおまんじゅう **茶和** さわ

抹茶をふんだんに練り込んだあんをもちもちとした食感の生地に包んだお茶の味わいと香りもたらす和の心あふれる京の焼菓子です。

1個 195円
 〈お目安〉 30日間
 販売期間 2月4日頃～5月31日頃迄



17	16	15	14	13	
25	20	15	10	5	5
個	個	個	個	個	個
入	入	入	入	入	入
5、	4、	3、	2、	1、	5
4	3	1	1	0	個
0	2	3	6	8	入
0	0	2	0	0	(特
円	円	円	円	円	装
					仕
					上
					げ)
CACA	CACA	CACA	CACA	CACA	
50	40	29	20	10	

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優しい味わいの焼菓子です。巡りくる京の四季の風情に思いを寄せ京手まりの意匠にてお作りいたしました。

1個 173円
 〈お目安〉 30日間
 ※5個入特装仕上げは4月9日頃迄の販売です。



22	21	20	19	18	
25	20	15	10	5	5
個	個	個	個	個	個
入	入	入	入	入	入
4、	3、	2、	1、		5
8	8	8	9		個
6	8	0	4		入
0	8	8	4		(特
円	円	円	円		装
					仕
					上
					げ)
YAYAY	YAYAY	YAYAY	YAYAY	YAYAY	
45	36	26	18	9	

俵屋もなか

俵柄を配した小ぶりのもなか種に、上品な甘さの粒餡をお詰めしました。御遣いやお土産など、さまざまな場面に最適の京のもなかがです。

1個 195円
 〈お目安〉 30日間



27	26	25	24	23	
25	20	15	10	5	5
個	個	個	個	個	個
入	入	入	入	入	入
5、	4、	3、	2、	1、	5
4	3	1	1	0	個
0	2	3	6	8	入
0	0	2	0	0	(特
円	円	円	円	円	装
					仕
					上
					げ)
TMTMT	TMTMT	TMTMT	TMTMT	TMTMT	
50	40	29	20	10	



雛の節会に京菓子を

上巳の節句にちなむ愛らしい雛菓子

創作干菓子

桃の節句

今日は楽しい雛祭—節句を彩る
とりどりのお干菓子の詰め合わせです。

1箱 1,080円

〈お目安〉 30日間

販売期間 2月4日頃〜3月3日頃迄



甘酒ポンポン

ほろよい

お雛様



お内裏さまとお雛さま、桃の花など
雛の節句にちなむ甘酒ポンポンです。

1箱 1,080円

〈お目安〉 30日間

販売期間 2月4日頃〜3月3日頃迄



春爛漫—京の花の宴

春の花見に最適な季をうたう京菓子

数量限定販売

京ぎをん団子

いちご餡・紫芋餡・うぐいす餡

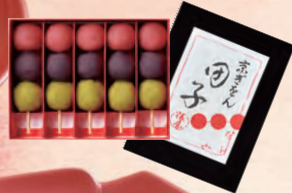
3種の餡で餅を包みおつくりした
季節限定の花見団子です。

1箱5本入 864円

〈お目安〉 3日間

販売期間 2月15日頃
〜4月9日頃迄

販売期間 2月15日頃
〜4月9日頃迄



蓬葉の薫り豊かに

蓬餅

よもぎ餅製・粒あん入り

1個 378円

〈お目安〉 当日中

販売期間 2月15日頃
〜4月9日頃迄

販売期間 2月15日頃
〜4月9日頃迄

桜葉香しい季節菓子

桜餅 二枚葉包み

道明寺製・黒こしあん入り

1個 378円

〈お目安〉 当日中

販売期間 2月15日頃〜4月9日頃迄



※こちらの商品の発送は、いずれも受け付けておりません。
※一軒店舗にてお求めいただけます。

春のおやつ

春の三笠 桜もち入り

丁寧にふくらりと焼き上げた焼皮に、粒あんとやわらかな桜花入りの餅をはさみこんだ春限定の三笠です。



1個 400円
〈お目安〉2日間

販売期間 2月15日頃

〜4月9日頃迄

※こちらの商品の発送は受け付けておりません。

※一部店舗にてお求めいただけます。

初夏を彩る京の伝統菓

風薫る初夏、端午にちなむ節句菓子を一

厄除けを願う縁起菓子

粽 紅白・白・ニツキ

3本束 1,620円

5本束 2,484円

〈お目安〉2日間

販売期間 4月27日頃〜5月5日頃迄

節句のおやつに

調布 鯉のぼり

立身出世を願う青空にはためく鯉のぼりの様子を、餅と粒あんと焼き皮に包み込み表現いたしました。

1個 270円

〈お目安〉2日間

販売期間 4月10日頃〜5月5日頃迄

柏葉香る節句菓子

柏餅

道明寺製・黒こしあん入り

1個 324円

〈お目安〉当日中

販売期間 4月10日頃〜5月18日頃迄

※こちらの商品の発送は受け付けておりません。

※一部店舗にてお求めいただけます。



春
菓
桜くずきり

桜の香りがほんのりと
つるりとした食感がうれしい、
桜花入りの季節限定のくずきりです。



2本入

1本 486円
 〈お目安〉 30日間
 販売期間 2月15日頃
 ～4月9日頃迄

③① 2本入 1,080円 SK
 ③② 3本入 1,620円 SK
 15 10



フ
ル
ー
ツ
く
ず
き
り

甘夏や黄桃、さくらんぼと
のどごしよくくずきりと合わせた
モダンな味わいをお楽しみください。



2本入

1本 519円
 〈お目安〉 30日間
 販売期間 4月10日頃
 ～5月31日頃迄

③⑤ 5本入 2,808円 FK
 ③④ 3本入 1,718円 FK
 ③③ 2本入 1,145円 FK
 26 159106



糖蜜ボンボン

桜ひらり

京の春、川の流れにそよぐ、
爛漫の桜花や柳の様を表現した
糖蜜入りのボンボンです



1箱 1,080円
〈お目安〉30日間
販売期間 2月15日頃
〜4月9日頃迄



糖蜜ボンボン

フルーツバスケット

いちご・もも・ぶどう・バナナ…
とりどりの可愛らしいフルーツを
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 4月10日頃
〜5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
お干菓子に託しお話し合いました。
各1箱 1,404円
〈お目安〉30日間



販売期間 2月4日頃
〜3月3日頃迄



販売期間 3月4日頃
〜4月9日頃迄



販売期間 4月10日頃
〜5月5日頃迄

③6 雲龍(半棹)・白雲龍(半棹)・
おくちどり

3,996円 T-37



※おくちどりの内容は、販売時期により異なります。

苺琥珀

いちごこはく



1箱 1,080円
〈お目安〉20日間
販売期間 2月14日頃迄



桜琥珀

さくらこはく



1箱 1,080円
〈お目安〉30日間
販売期間 2月15日頃
〜4月9日頃迄



フルーツカクテル

甘夏・苺・メロン・檸檬



1箱 1,080円
〈お目安〉20日間
販売期間 4月10日頃
〜5月31日頃迄



久寿湯
月あかり・さくら
のどごしなめらかな懐かしい味わいのくず湯。
春季限定の「さくら」もご用意いたしました。



さくら



久寿湯

抹茶味



久寿湯



お汁粉



さくら



各1個 238円

〈お目安〉月あかり3種 40日間
さくら 90日間

※販売期間(さくらのみ)

月あかり5個入

2月15日頃〜4月9日頃迄

37 5個入 1,296円 Z-12

38 10個入 2,592円 Z-12

39 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。

※さくらのみ5個入特装仕上げの
ご用意がございます。



さくら5個入(特装仕上げ)

長安

「長く安らぐ」の意を込めお作りした、お祝い事や仏事
にも最適な吹き寄せ煎餅です。



1缶 1,080円
〈お目安〉60日間



40 雲龍・長安

3,024円 T-28

志ば味糖 しばみとう

京都北山大原の、香り高く色鮮やかなしその葉を用いた
糖菓子と、につきの風味の落雁を取り合わせた、
茶人好みの風流さを感じさせる京菓子です。



1箱 756円
〈お目安〉30日間



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
あまどぶりゆうのすがたにだけかし

むらさきのいろうるわしきくものうえを
あまどぶりゆうのすがたにだけかし

二〇二四年龍の年に

「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を表現し、「像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。

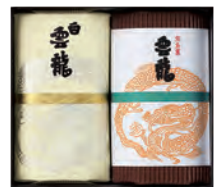
本棹 2,160円
半棹 1,296円
〈お目安〉20日間

※「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・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。

直営店 期間限定商品

節句の御生菓子

上巳の節句(雛祭)や花見の宴に因む意匠の京菓子をとり揃え、皆様のお越しをお待ちしております。

桜餅・草餅 各1個 324円
引千切 各1個 432円
〈お目安〉 当日中

販売期間

桜餅・草餅 2月15日頃

引千切 2月26日頃

※こちらの商品は直営店のみのお取扱いです。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。



桜餅
道明寺製。
黒こしあん入り

草餅

よもぎ餅製。
粒あん入り

引千切

こなし製。

〔ピンク・白〕

黒こしあん入り

〔緑〕黒粒あん入り

直営店・京菓子資料館のご案内

京都室町

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。

本店



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。



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、お好みに合わせお選びいただき、ご自由にお結合せ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。

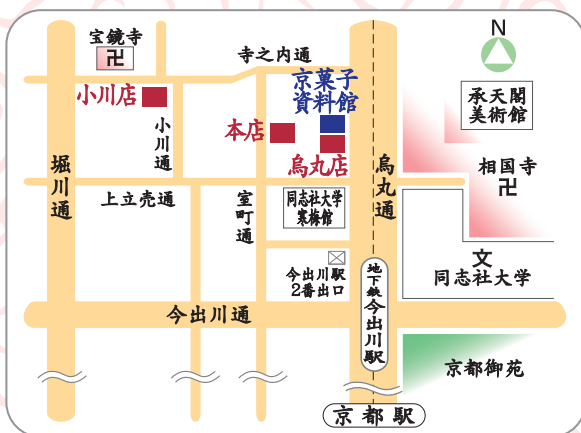
小川店併設

茶ろんたわらや

素材にこだわりの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 鶴雲斎(大津匠)ご命の立礼(廣)祥雲軒にては、作りたての京菓子を服のお茶とともに召し上がりにいただけます。



〒60210029
 京都市上京区室町通上立売上ル
 電話 075-4332111(代)
 FAX 075-43329271

営業時間 AM8:00~PM4:00 毎水曜日・日曜日休

〒60210021
 京都市上京区烏丸通上立売上ル
 電話 075-43321101
 FAX 075-43321102

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
 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

※茶ろんたわらははPM4:00までの営業でございます。

- 営業時間・定休日の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「平安の袖」(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>

