



厳選した国産和栗の蜜漬けを“まるごと1個” 秋の銘菓「栗まる」9月1日(水)より期間限定で発売開始!

創業1803年の京菓子「鶴屋吉信」。毎年恒例・秋の定番、店頭&WEBご予約にて。

和菓子製造販売の株式会社 鶴屋吉信（つるやよしのぶ）（本社：京都市上京区、代表取締役社長：稲田慎一郎）は、毎年恒例・国産和栗の蜜漬けを“まるごと1個”使用した、秋の定番商品「栗まる(くりまる)」を2021年9月1日(水)より鶴屋吉信の店頭で発売いたします。また、WEB公式オンラインでのご予約販売も同日9:00より開始いたします。



「栗まる」は風味と大きさにこだわった国産栗(熊本産・時期により丹波産新栗)をぜいたくに使用した、当社自慢の秋の生菓子です。丹波産のつくね芋からつくる薯蕷(じょうよ)生地で、ほくほく甘い蜜漬けの栗をまるごと1個、なめらかなこしあんとともに職人の手でやさしく包み、昔ながらの蒸籠で蒸し上げた薯蕷饅頭。秋のおとずれを告げる銘菓として、長年ご愛顧いただいております。毎年の発売を心待ちにされるお客様も多い、期間限定の銘菓「栗まる」。秋ならではの贅沢な愉しみをぜひともご賞味くださいませ。

■ 生菓子「栗まる(くりまる)」商品情報

価格：1個 519円(本体480円) 6個(意匠箱入り) 3,381円(本体3,130円)

特定原材料等28品目：やまいも お日持ち：製造日より3日

■ 販売期間

店頭：2021年9月1日(水)～11月30日(火)

WEB：2021年9月1日(水) 9:00～10月31日(日) 18:00 ※WEBでは6個意匠箱入りのみ ※お届け可能期間：10月1日(金)～11月下旬まで

■ お取り扱い店舗

鶴屋吉信の本店・直営店・各百貨店売り場にて。※一部、お取り扱い不可の店舗・ご予約のみ承り可能な店舗がございます。

WEBご予約販売ページ：<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/g712/> ※一部お届け不可な地域がございます。

本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先

株式会社 鶴屋吉信 広報担当

☎ 075-414-8206 ☒ kikaku1@turuya.co.jp

本リリースに関する一般のお客様からのお問合せ先

株式会社 鶴屋吉信 お客様担当

☎ 075-441-0105 ☒ order.kyoto@turuya.co.jp

※お問い合わせ受付時間：いずれも 月～土(水曜日・祝祭日を除く) 9:00～17:00



京菓匠「鶴屋吉信」について

1803年(享和3年)京都・西陣で初代鶴屋伊兵衛により創業。200余年の歴史を刻む、京都の老舗京菓子司です。

「ヨキモノを創る」を家訓とし伝統の技を守りながら、現代の感覚をとり入れた新しい和菓子やカフェを考案。歴史ある京菓子の魅力のすそ野を広げてゆくとともに、和菓子の新たな価値を日々追求しています。

栗・あん・薯蕷、こだわり抜いた3つの素材が織りなす、黄金色のしあわせ。



- 風味豊かな「国産栗」（熊本県産/時期により丹波産新栗）の蜜漬けを“まるごと1個”
 - 丹波産・最高級のつくね芋を使用した、しっとり・ふんわり食感の「薯蕷(じょうよ)生地」
 - 十勝産小豆を使用し、職人が丹念に炊き上げた、あっさりとなめらかな「こしあん」
- 3つの素材が三位一体となり、一度お召し上がりになればやみつきとなる、ほっくり大満足の美味しさを生み出しました。

たくさんのお客様に長年ご愛顧いただき、秋が近づけば毎年発売を心待ちにいただけるほどの、秋の生菓子の中では一番人気の銘菓「栗まる」。お手土産やご自宅でのお茶菓子として最適でございます。

おすすめは温かい日本茶との組み合わせ。ほっくり、まったり、秋の恵みを存分にご堪能いただければ幸いです。



■鶴屋吉信の「栗」へのこだわり。

「桃栗三年、柿八年」ということわざがあるように、苗木から育てて栗が収穫できるまで約3年、種から育てて約5年がかかるといわれています。鶴屋吉信では、長い年月をかけて大切に育まれてきた国産和栗にこだわり、栗の三大名産地である茨城県・熊本県・愛媛県から「熊本県産」の栗を選びぬきました。また、時期によっては、近年希少となりつつある丹波地方産の「丹波新栗」も使用。収穫した栗は、固い皮から渋皮までをすべて手作業で丁寧に取り除き、熱に弱く繊細な栗の風味を大切に守っています。手間暇を惜しまぬお菓子づくりから生まれる、山の幸の豊かな味わいをどうぞご賞味くださいませ。

※「栗まる」が新栗に切り替わるタイミングは、店頭でPOPを掲示してお知らせいたしますので、ぜひご確認くださいませ。

公式オンライン「栗のお菓子特集」：<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/e/e09001/>



伝統の技で作りあげる、ふっくらまるやか、自慢の薯蕷饅頭(じょうよまんじゅう)。



薯蕷(じょうよ)とは山の芋のこと。京都では上用(じょうよう)饅頭とも呼ばれ、古くから婚礼の引出物やお配り饅頭他、各種お祝いに使われます。鶴屋吉信の薯蕷饅頭は、丹波産の上質なつくね芋をすりおろし、砂糖と上用粉(お米の粉)を加えて手早く、力強くこね上げた生地を使用します。よく揉みこねることで、コシと弾力のある薯蕷生地ができあがります。

職人が丹念に炊き上げた「あん」をくるみ形を整えたら、昔ながらの蒸籠(せいろ)に並べて、強い蒸気で蒸し上げます。ふっくらまるやか、しっとりと美味しい薯蕷饅頭の出来上がり。「栗まる」では蒸し上がったお饅頭のでっぺんに、可愛い栗の形の焼印を入れて、完成となります。

職人の手で丁寧に作りあげる、鶴屋吉信自慢の薯蕷饅頭は、今までお饅頭にあまりなじみのなかった方にも「美味しい!」とお気に入りいただけることも多く、自信をもっておすすめさせていただきます。