



国産和栗100%にこだわる「栗のお菓子」 ほっくりと甘い、秋ならではの和菓子をご紹介します。

創業1803年の京菓子「鶴屋吉信」。栗の美味しさを丁寧に引き出す美味の数々。

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、秋ならではの楽しみ・栗を使ったこだわりの和菓子のかずかずを9月初旬より順次発売いたします。



毎年この季節になると待ち遠しくなる、秋の味覚の王様、栗を使ったお菓子のかずかず。「桃栗三年柿八年」ということわざの通り、苗木から栗が収穫できるまでは約3年、種から育てて約5年にかかるといわれています。鶴屋吉信では長い年月と手間ひまをかけてはぐくまれた国産和栗100%にこだわり、その美味しさを丁寧にひきだした棹物、焼菓子、生菓子をお作りしました。今年もよりすぐりの栗を使った、手間ひまを惜しまぬお菓子づくりから、ほっこり笑顔になる美味しさをおとどけします。

■「栗の菓子」商品一覧 ※季節商品につき早期終了の場合あり。※各商品詳細は次ページ以降をご覧ください。

- 「栗羊羹」 9月1日～翌年2月3日 1棹 1,836円
- 「栗まる」 9月1日～11月30日 1個 519円 6個意匠箱入 3,381円 ※6個入のみWEB予約販売あり
- 「つばらつばら栗」 9月1日～11月30日 1個 249円 各種詰合せ ※京都地区&WEB限定販売
- 「本蔵 栗」 9月1日～10月15日 1個 314円 各種詰合せ
- 「鶴屋吉信ようかん 栗」 9月1日～11月30日 1本 292円
- 「栗蒸羊羹」 9月16日～11月15日 1棹 2,160円 ※本年リニューアル
- 「栗京観世」 9月16日～12月31日 1棹 3,240円

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

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。

手間ひま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。

栗の三大名産地である茨城県・熊本県・愛媛県から選びぬいた「熊本県産・銀寄栗（ぎんよせぐり）」をメインに、一部のお菓子には昨今希少となりつつある丹波地方産の「丹波栗（たんばぐり）」を使用。硬い殻から渋皮までをひとつひとつ丁寧に手作業でとりのぞき、蜜漬けの糖度もお菓子によって細かく調整するなど、繊細な栗の風味を大切に守り抜いたお菓子作りをこころがけています。

鶴屋吉信の栗選び、栗のお菓子づくりへのこだわりを特集した特設ページもぜひご覧ください。

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



●「栗まる」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/g712/>

ふっくら、まるやか。上質のつくね芋を用いた自慢の薯蕷(じょうよ)で、国産和栗の蜜漬けまるごと一個となめらかなこしあんを包みました、この秋の訪れを告げる人気の生菓子です。店頭販売ほか、期間限定にてWEBでも特別にご予約販売を受付中。長年ご愛顧いただいている、秋ならではの贅沢な愉しみをぜひご賞味下さいませ。※時期により新栗を使用（売り場POPで告知いたします）

販売期間：9月1日～11月30日

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場

公式オンラインでは10月31日まで・6個入のみ

価格：1個 519円 / 6個意匠箱入 3,381円

お日保ち：製造日より3日

特定原材料等：やまいも

●「栗蒸羊羹（くりむしようかん）」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/gGRP419/>

今秋リニューアル

秋の味覚の代表格、栗の美味しさをたっぷりとご堪能いただける極上のお菓子をおとどけしたい…その想いをこめた、鶴屋吉信の秋の定番「栗蒸羊羹」。寒天を用いて固める練羊羹とは異なり、蒸して仕上げた独特のむっちり・しっとりとした生地が特徴です。

2021年秋、さらなる美味しさを求めて、栗の量や配合を一新。秋のお茶時間のおともにも、季節を届ける贈り物にも大変おすすめです。

販売期間：9月16日～11月15日

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場

公式オンライン

価格：1棹 2,160円

お日保ち：10日

特定原材料等：小麦





●「つばらつばら栗」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/gGRP540/>

京都地区&WEB限定販売

もちりとした焼皮生地で人気の焼菓子「つばらつばら」に刻み栗をこめた、秋の京都地区限定販売商品です（WEBでもお取り寄せ可能）。米粉をもちいてしっかりと仕上げた生地はあっさりなめらかなこしあんと相性抜群。香ばしい風味とほくほくの栗のハーモニーをお楽しみくださいませ。

販売期間：9月1日～11月30日

お取り扱い店舗：京都地区売り場・公式オンライン

価格：1個 249円 各種お詰合せ 5個～30個

お日保ち：7日

特定原材料等：小麦、乳成分、卵



●「栗京観世（くりきょうかんぜ）」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/gGRP112/>

鶴屋吉信の代表銘菓のひとつ、小倉羹を村雨（そぼろあん）で渦巻き状に巻き上げた「京観世」に、大粒の栗をごろごろとこめた秋限定商品です。渦巻き文様の真ん中に栗を巻き込んだすがたは、あたかも水面に浮かぶ秋の名月のように。小豆の香りと栗の風味、ほろりと口どける村雨の美味しさをぜひご堪能下さい。

販売期間：9月16日～12月31日

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンライン

価格：1棹 3,240円

お日保ち：20日

特定原材料等：小麦



●「本蕨 栗（ほんわらび くり）」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/gGRP703/>

水羊羹とはひと味がう、蕨(わらび)粉由来のぷるぷる食感で人気の「本蕨」に、刻み栗が入った「栗」バージョンが発売。やわらかなのどごしと優しい甘さ、こっくり豊かな味わいをお楽しみ下さい。

※紫いもをふんだんに使った「本蕨 紫いも」とともに、「秋の本蕨」シリーズとして展開しております。

販売期間：9月1日～10月15日

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンライン

価格：1個 314円

お日保ち：80日

特定原材料等：使用なし



●「栗羊羹（くりようかん）」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/gGRP350/>

細かく刻んだ栗をふんだんに込めた、伝統の栗羊羹。栗ペーストを練り込んだきめ細かく食べごたえのある羊羹に、ほくほくの栗の風味と食感が程よいハーモニーです。日本茶はもちろん珈琲や紅茶とお召し上がりいただくのもおすすめ。未開封で1年お日保ちがいたしますので、遠方への贈りもの、お土産にもぴったります。

販売期間：9月1日～翌年2月初旬

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンライン

価格：1個 1,836円

お日保ち：1年

特定原材料等：使用なし



●「鶴屋吉信ようかん 栗」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/g/gGRP130/>

手のひらサイズでお召し上がりやすいミニ羊羹「鶴屋吉信ようかん」に、刻み栗を込めた「栗」の風味が期間限定で登場します。小ぶりながらもその味わいは本格派。小倉、抹茶、白小豆などとそろえて食べ比べいただくのもおすすめです。小型でお日保ちがいたしますので、おうち時間のお菓子ストックにもどうぞ。

販売期間：9月1日～11月30日

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンライン

価格：1本 292円 各種お詰め 5本～20本入

お日保ち：1年

特定原材料等：使用なし



●公式オンライン

「栗のお菓子」特集では、鶴屋吉信の栗にまつわるさまざまなこだわりをご紹介します。ぜひご覧くださいませ。

