



寅年の幸をねがって。令和四年(2022年) 新年を寿ぐ、干支・お正月のお菓子をご紹介します。

創業1803年の京菓子「鶴屋吉信」。晴れやかな新年に、感謝の贈りものに。

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、来る令和4年（2022年）のお正月を祝う和菓子の数々を販売中です。また、オンラインショップではお得なキャンペーンも好評開催しております。



本年も「事始め」をむかえ、お正月をお迎える準備が始まりました。令和4年（2022年）の干支は「寅」。虎は古来より、活力に満ち、勇気と果敢な姿を想起させる存在として、魔除けや厄除けのお守りとしても暮らしの中で親しまれてきました。鶴屋吉信では、力強くおめでたい虎にちなんだお菓子をはじめ、新年を寿（ことほ）ぐ縁起の良いお菓子のかずかずを取り揃えて販売中です。晴れやかな新年に、今年一年の感謝の贈りものに、鶴屋吉信のお正月のお菓子をぜひお楽しみくださいませ。

※お菓子のご紹介は次ページからをご覧ください。※季節商品につき、商品が無くなり次第販売終了となる場合がございます。

■ 鶴屋吉信公式サイト（オンラインショップ）各種特集ページ

「寅年の幸を願って お正月」特集：<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/oshogatsu>
干支菓子をはじめ、「花びら餅 御所鏡」「福ハ内」など、鶴屋吉信ならではの縁起菓子を一挙にご紹介しております。



「年末年始ギフト」特集：<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/nenmatsu-nenshi-gift>
オンラインショップ限定で、厳選したお菓子を送料無料でお届けする、お得なキャンペーンを開催中です。



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。

力強くたくましい「寅」のめでたさで、幸せいっぱいの新年を。



「虎は千里往って千里還る」「虎穴に入らずんば虎子を得ず」など多くのことわざに例えられるように、勇氣、勇壯、威厳をあらわす動物として古くから書画にも描かれ愛されてきた虎。その意匠をお菓子上にうつし、晴れやかなパッケージにあしらい、新年を祝うお菓子にご用意いたしました。

●「干支菓 開運寅（かいうんとら）」

<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/kanshika>

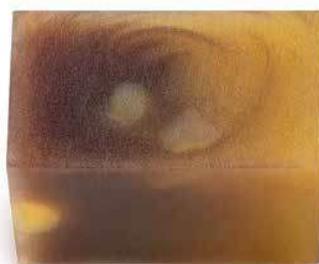
令和四年の干支、勇猛果敢な「寅」を象徴する縞模様を表し、寅年の開運招福の願いをこめて謹製いたしました、迎春の棹物でございます。

黄色と茶色の「染め分け羊羹」。あっさりとした甘さのきめ細やかな羊羹にほくほくの刻み栗をこめた、素材の味と伝統の技が光る美味しさです。寅年の吉祥をことほぐ、新春の祝菓をどうぞ。

勇ましく身構える「寅」のすがたに笹、小判、開運招福の短冊をあしらい、金の箔押しで仕上げた、おめでたい外装でおとどけます。

販売期間：12月1日～翌1月上旬
お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンラインショップ

価格：1棹 1,620円
お日保ち：45日
特定原材料等28品目：使用なし





● 「吉祥菓 寅の春（とらのはる）」

<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/kisshoka>

関西地方では、お子様が虎のように強くたくましく元気に育ちますように…との縁起をこめて、節句に張子の虎を飾る風習がございます。

「寅の春」は魔を祓い、家族の守り神ともなる、張子の虎のすがたをあしらった意匠羊羹です。

コントラストの美しい二層の羊羹に、くっきり浮かぶ寅のすがた。新年の開運招福の願いをこめた、吉例の意匠羊羹です。



どこを切っても、同じ意匠の出てくる羊羹。紅と緑の美しい二層の羊羹に、白い「寅」の意匠が現れます。

一棹サイズのほか、お召し上がりやすいハーフサイズもご用意しております。

販売期間：12月13日～翌1月初旬
お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンラインショップ

価格：1棹 2,700円
ハーフサイズ 1棹 1,404円
お日保ち：30日
特定原材料等28品目：乳成分、大豆



● 「鶴屋吉信ようかん 新春限定 干支BOX」

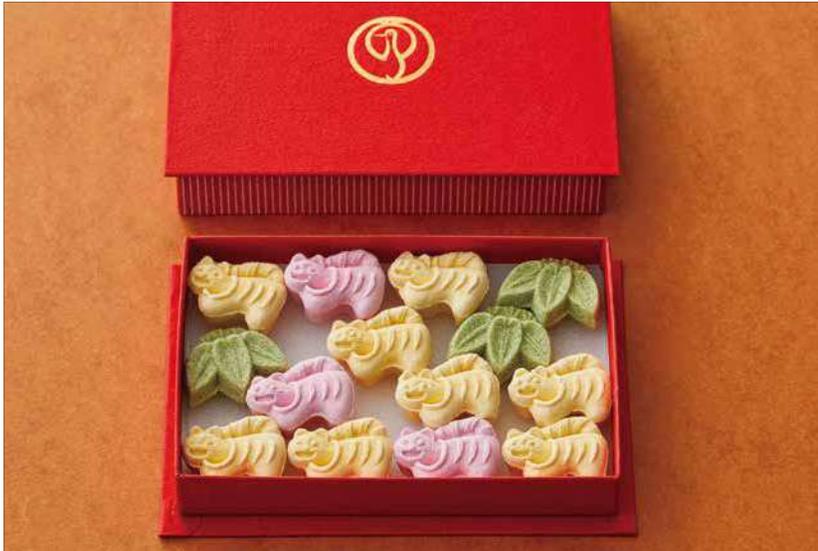
<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/t-suruyayoshinobuyokan/products/0240115>

素材から厳選した人気のミニ羊羹5種（小倉・抹茶・黒糖・白小豆・キャラメル）を、「寅」をあしらった新春限定の化粧箱に詰め合わせました。

いきいきとした虎のすがたに、開運招福のおめでたい意匠をそえて。金の箔押しがきらりと光るパッケージはミニサイズながらも高級感があり、ちょっとした手渡しギフトにもおすすめです。

販売期間：12月初旬～翌1月上旬
お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンラインショップ

価格：1箱 5本入 1,458円
お日保ち：1年
特定原材料等28品目：乳成分（キャラメルのみ）



● 「京・季のこよみ 干支 寅」

<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/higashi/products/0231844>

黄色とピンクの和三盆入り落雁「干支 寅」を、笹の落雁というどり豊かに詰合せた吉祥のひとつ箱。お口ですっと溶けゆく、上質な和三盆の甘さをお楽しみいただけます。

おめでたい笹の落雁は、さっくり、ふわりとやわらかめの食感。ふたつの美味しさをひとつひとつ、ゆっくりと味わってお楽しみくださいませ。

定番のお抹茶、あたたかい日本茶のほか、コーヒーなどにも合うシンプルな甘さです。新年のお茶席をはじめ、日々のお茶のおともにもどうぞ。



赤に金の鶴丸を箔押しした小箱には、干支「寅」をあしらったイラストカードを添えました。職人がひとつひとつ打ち出しておつくりした可愛い落雁は、見ても食べても楽しめます。

販売期間：12月中旬～翌1月中旬

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンラインショップ

価格：1箱 1,620円

お日保ち：25日

特定原材料等：使用なし



● 季節の生菓子「寅の賀（とらのが）」

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/product/namagashi>

良い一年になりますようにと想いを込めて、ふっくら丸い薯蕷（じょうよ）饅頭に優しい甘さのこしあんを包み、「寅」の意匠を焼印であしらいました。鶴屋吉信が自信をもっておすすめするしっとり薯蕷饅頭は、お正月のお茶席にもおすすめの一品です。

販売期間：12月29日～翌1月5日

お取り扱い店舗：本店ほか生菓子取り扱い店舗

※販売期間中のお渡しにてご予約も承ります

※公式オンラインショップではお取り扱いいたしません

価格：1個 432円

お日保ち：製造日より3日

特定原材料等：やまいも

「寅年のお菓子」一覧：<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/tora-okashi>



● 冬の縁起菓「福八内（ふくはうち）」

<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/fukuhauchi>

福を招く「お多福豆」になぞらえた、ふっくら桃山製の焼き菓子。明治37年の創案依頼100余年ご愛顧いただいております、鶴屋吉信の冬を代表する縁起菓でございます。

特製の木箱に「枡」の形を模してお詰め合わせしておりますのは「ますます」繁盛しますように、との思いを込めてのことでございます。

福をねがって、ふくよかな味わいをご賞味くださいませ。



ももとは節分の縁起菓子としてうまれた「福八内」は、立春を寿ぐ縁起菓子としてご好評をいただくうち、お客様のお声にお応えするかたちでいつしか年末年始を代表する銘菓としてお取扱をはじめ、こんにちまで長く愛されて参りました。

ぶっくりとした見た目と優しく甘い味わいは、ご家族皆様どなたにもきっとお喜びいただけます。年末からお正月にかけての贈りもの、ご挨拶のお持たせにぜひおすすめでございます。



一枚の和紙を折りたたんだ掛紙をほどくと、中には「福八内」誕生にまつわる物語が記されております。

また、掛紙の表には、山元春拳画伯による「お多福豆」の画に、文人画家・富岡鉄斎の「よはひをます（長寿を授かる）」の讃を添え、その由来と長く愛されてきた歴史を表しています。

販売期間：12月初旬～翌2月初旬

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンラインショップ

価格：1箱 8個入 2,160円、13個入 3,240円
、21個入 4,320円、32個入（予約限定）6,480円
※5個入（紙箱）1,134円は1月上旬から

お日保ち：20日

特定原材料等：卵

「福八内」特集ページ：<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/fukuhauchi>



● 京の花びら餅「御所鏡（ごしょかがみ）」
<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/goshokagami>

鶴屋吉信では、新年の宮中儀式「歯固めの儀」にちなむ毎年恒例の銘菓・花びら餅を「御所鏡（ごしょかがみ）」の銘で謹製し、年末年始の期間限定にて店頭・WEB（ご予約）にて販売いたします。

柔らかい求肥（りゅうひ）にやさしい甘さの白味噌餡と紅あん、蜜漬けの牛蒡を入れて包んだ花びら餅は、茶道の初釜でいただく生菓子としても親しまれております。

新年を寿ぐ、京の雅な生菓子を新年のお茶時にぜひご賞味くださいませ。



かつて平安時代の宮中で行なわれた元日節会に「歯固（はがため）」という祝儀があり、鏡餅、大根、押鮎（おしあゆ）、橘などを食べて歯の根を固め、新年の健康と長寿を願ったそうです。

この歯固めの品が「菱葩（ひしはなびら）」という新年に宮中で祝う餅になり、のちに「花びら餅」と姿を変えて市中に広まり、京のお正月にかかせない菓子になったと言われております。

「御所鏡」おひとつずつを取扱いやすい個包装の袋にくるみ、5個入・3個入の箱入りに仕上げました。（3個入は店頭販売のみ）

外装には縁起の良い松菱（まつびし）の文様をあしらった、おめでたい意匠となっております。

販売期間：12月29日～ 翌1月中旬
お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンラインショップ（ご予約・お届け期間限定）

価格：1箱 5個入 2,700円、3個入 1,620円
※3個入は店頭販売のみ・12/31(金)から

お日保ち：製造日より6日
特定原材料等28品目：大豆





● 焼菓子「寶ぶくる（たからぶくる）」

<https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/collections/takara-bukuro>

大切な宝物を入れる巾着袋を意匠にしたパッケージ。中にはまるで宝物、振れば欲しい物が現れる「小槌」、黄金の「拾両小判」、願い事を意のままに叶える「宝珠」。三種の文様をかたどった焼き菓子です。

玉子と白あんでつくった黄金色の桃山生地に、抹茶あん、こしあん、紅あん、それぞれ三種のあんを包み込みました。



なめらかな口あたりと風味が自慢。ほっこり、やさしい甘さ。

新しい年も、良いことがありますように。思い思いの願いごとを描きながら、吉祥の「寶ぶくる」をお愉しみくださいませ。



宝物の袋をかたどったパッケージひとつに、焼菓子がひとつ入っております。お問合せへも対応しておりますので、年末年始の贈りものにぴったりなお菓子でございます。

販売期間：11月中旬～翌1月上旬

お取り扱い店舗：本店、直営店、各百貨店売り場
公式オンラインショップ

価格：1個 各216円、6個入 1,512円
8個入 1,944円、12個入 2,916円、16個入 3,780円

お日保ち：20日
特定原材料等28品目：卵