



和菓子でメリー・クリスマス！ 冬を楽しむ、期間限定発売のお菓子をご紹介します。

創業1803年の京菓子「鶴屋吉信」。クリスマスを楽しくいるどるお干菓子・生菓子。

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、クリスマスにちなんだ和菓子を2021年12月より（生菓子は12月24日、25日のみ）期間限定にて発売いたします。



今年もいよいよ、楽しいクリスマスの時期がやって参りました。鶴屋吉信では毎年恒例、クリスマスにちなむ人気のお干菓子・生菓子を、12月より期間限定にて発売を開始いたします。真っ白な雪景色のようなお干菓子「ホホワイトクリスマス」はWEBでもお取り寄せ可能。店頭のみでお取扱の「クリスマス生菓子」は京菓子職人がひとつひとつおつくりした、2日間限定の特別な生菓子でございます。いずれも店頭にてご予約を承りますので、クリスマス当日のお持ち帰りにもご利用いただけます。ホームパーティを楽しく、お友だちやお子様へのプレゼントにもおすすめの、可愛く楽しい和菓子はいかがでしょうか。

■「和菓子でメリー・クリスマス」商品一覧 ※各商品詳細は次ページ以降をご覧ください。

- 「お干菓子詰合せ ホホワイトクリスマス」 12月1日（水）～24日（金） 1箱 1,620円（税抜1,500円）
- 生菓子「クリスマスツリー」「鈴の音」「ノエル」 12月24日（金）・25日（土） 各1個 486円（税抜450円）

※「生菓子」はすべて店頭販売のみ、WEBでのお取扱はございません。

※季節商品につき、在庫により早期終了となる場合がございますので、あしからずご了承ください。

■「ホホワイトクリスマス」商品ページ <https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/products/0231895>

■「生菓子」お取扱情報ページ <https://www.tsuruyayoshinobu.jp/product/namagashi>

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、現代の感覚を取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。

メリー・クリスマス！京菓子職人のつくる、聖夜の和菓子。ご予約も承ります。



- 「生菓子 クリスマスツリー」
- 「生菓子 鈴の音」
- 「生菓子 ノエル」

ツリー、ひいらぎ、ベル…クリスマスならではのモチーフを、京菓子職人の手仕事が光る、優しい味わいの生菓子3種に仕立てました。雪ふる聖夜を想わせる生菓子で、ほっこり楽しむクリスマスを。

販売期間：12月24日(金)・25日(土) 2日間のみ

お取扱い店舗：本店ほか生菓子取り扱い店舗

※WEB取扱不可 ※店頭でご予約承ります

価格：各1個 486円(税抜450円)

お日保ち：製造日より3日

特定原材料等28品目：小麦(3種すべて)



- 「お干菓子詰合せ ホワイトクリスマス」

「ホワイトクリスマス」は真っ白な雪景色を思わせる、クリスマスにぴったりのお干菓子です。

クリスマスツリーの「落雁」はほろりと柔らかめの口当たり、雪だるま・雪の結晶は「和三盆入り落雁」お口ですっととけるきめ細やかな舌ざわり。星は「スリコハク」表面はしゃりっ、中はつるっとした食感。

きらりと光る雪の粒のように、ところどころに金箔がちらちらと輝きます。お干菓子それぞれの多彩な美味しさと、優しい甘さが楽しめるお詰合せです。

小箱に添えたクリスマス限定のイラストカードは、裏面が白紙ですので、メッセージカードとしても使い、プレゼント用にもおすすめの一品です。



販売期間：12月1日(水)～24日(金)

※商品がなくなり次第終了させていただきます

※店頭でご予約承ります

お取扱い店舗：本店、直営店、百貨店、公式WEB

価格：1箱 1,620円(税抜1,500円)

お日保ち：25日 特定原材料等28品目：使用なし