

**夏限定！国産ネーブルオレンジの和菓子****「果味爽涼(かみそうりょう)」リニューアルして7月初旬発売****創業1803年の京菓子「鶴屋吉信」。WEBでは7月4日(月)より発売開始。**

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、国産ネーブルオレンジを使用した棹物「果味爽涼(かみそうりょう)」を今年も7月8日(金)～7月25日(月)(WEBでは7月4日(月)より)の期間限定にて発売いたします。また、今年は棹もの商品のニーズに合わせて、商品サイズ、パッケージのリニューアルを行いました。



葛(くず)入りのつるつなめらかな琥珀羹(こはくかん)と、もち米使用のもっちりぶちぶちとした食感が美味しい道明寺羹(どうみょうじかん)の二層羊羹に、国産のネーブルオレンジを輪切りにしてとじこめた「果味爽涼(かみそうりょう)」。ほんのり透き通るグラデーション、果実の彩りが目にも爽やか、涼やかです。今年はパッケージを大幅リニューアルし、プチギフトにもおすすめな高級感ある一品となりました。柑橘の甘い香りと風味が夏のお茶の時間を引き立てる、鶴屋吉信の夏限定棹物をぜひご賞味くださいませ。

**■ 棹物「果味爽涼(かみそうりょう)」商品情報**

価格: 1棹 1,620円(税抜1,500円) | 特定原材料等28品目: オレンジ | お日持ち: 13日 | 外装寸法(縦×横×高): 約14.0×6.7×4.7cm

**■ 販売期間**

公式オンラインショップ: 2022年7月4日(月)～7月20日(水)

店頭販売: 2022年7月8日(金)～7月25日(月)

・無くなり次第終了。季節商品につき、予告なく早期に販売を終了する場合がございます。

**■ 販売店舗**

・京都本店、直営店、百貨店など鶴屋吉信の店舗 ※京都駅IRODORI・FACTORY店を除く

・公式オンラインショップ <https://shop.tsuruyayoshinobu.jp/products/34600001>



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](mailto: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](mailto: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。

毎年人気の棹ものを「宝石箱」イメージの新パッケージで。



きらきらと透き通る葛入り琥珀羹、みずみずしい美味あふれるネーブルオレンジを大切に包むパッケージは、今年から大幅にリニューアル。「宝石箱」をイメージし、ホワイト×オレンジのきりっとしたコントラストが美しい印籠(いんろう)箱に仕上げました。

天面には金色の箔押しで菓銘&金色のゴムで留めて高級感をあらし、爽やかな白い箱から除くオレンジ色をアクセントに。

お一人様や少人数のご家族でもお召し上がりやすいサイズ感に統一して、夏のちょっとした贈りもの、おしゃれなプチギフトとしてもぴったりな一箱といたしました。

### ■商品イメージ



「果味爽涼」はひとつつながりの棹ものです。お好きなサイズに切り分けてお召し上がりください。  
※ひと棹を3つに切り分けていただくと、おおよそイメージ画像程度のサイズ感となります。