



第56回「京の冬の旅」ツアーにて特製和菓子をご提供。 茶人ゆかりの禅寺と伝統の味をお楽しみください。

創業1803年の京菓子「鶴屋吉信」。茶庭をのぞむ和の空間で楽しむ、京の冬の旅。

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、2022年1月8日（土）～3月18日（金）にて開催の、京都市および公益社団法人 京都市観光協会主催のデスティネーションキャンペーン「第56回 京の冬の旅」コース内にて、特製生菓子とお抹茶のセットをご提供いたします。生菓子実演見学、店頭でのお買い物もお楽しみいただけます。



「京の冬の旅」は、京都市・京都市観光協会がJRグループ6社と協力し、京都の新たな魅力を発信し誘客する国内最大級の観光キャンペーンです。第56回目をむかえる今年には「京都にみる日本の文化」が題材。「茶人ゆかりの禅寺と伝統の味」をテーマに寺院を廻る定期観光バスコースにおいて、当社本店にて特製生菓子とお抹茶のおもてなし、生菓子実演見学とお買い物をお楽しみいただくこととなりました。街の喧騒を離れ、茶庭をのぞむしっとりとした和の空間にて、特別な時間をお過ごしください。

■ 令和3年度「第56回 京の冬の旅」当社参加コース詳細

- ・期間：2022年（令和4年）1月8日（土）～ 3月18日（金） ※期間中に定休日5回あるため、65日間開催
- ・コース名：L2コース「【特別公開】茶人ゆかりの禅寺と伝統の味」
- ・立寄り箇所：興聖寺…古田織部ゆかりの寺院→大徳寺聚光院…千利休、茶道三千家の菩提寺（※拝観休止の場合、大光院）→鶴屋吉信 本店…生菓子とお抹茶・生菓子実演見学・お買い物→建仁寺正伝永源院…織田有楽斎の菩提寺
- ・茶席提供内容：生菓子「織部薯蕷(おりべじょうよ)」とお抹茶
- ・その他：2階菓遊茶屋…生菓子実演見学 1階店頭…お買い物

■ 「京の冬の旅」公式キャンペーンサイト

<https://ja.kyoto.travel/specialopening/winter/2021-2022/>

※キャンペーンの詳細、ご予約につきましては上記公式サイト様をご確認ください。

※ツアー催行についてのお問合せ、ご予約や各種お手続きは、鶴屋吉信からは行なえませんのでご了承ください。

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。

茶の湯の歴史に想いをはせながら、特製の生菓子をお抹茶と。

利休のあと数寄第一の茶匠として、徳川將軍や諸大名の茶の湯師範をつとめた武将・古田織部（ふるたおりべ）（1543～1615）。本ツアーにてお立ち寄りいただく、「京の冬の旅」では40年ぶりに公開される「興聖寺（こうしょうじ）」は、慶長八年（1603年）古田織部によって開創されたといわれ、通称「織部寺」とも呼ばれており、古田織部の院号から名付けた茶室「雲の庵」もみどころのひとつとなっております。



この織部の好みを反映したと言われる織部焼（美濃(現在の岐阜)窯による）に見られる意匠には緑色の釉薬が代表的に用いられており、焼き物の名から「織部釉（おりべゆう）」とも呼ばれました。この織部の意匠を鶴屋吉信自慢の上用饅頭にほどこし、本ツアーのために特別に謹製したものが別誂え生菓子「織部薯蕷（おりべじょうよ）」でございます。



鶴屋吉信本店2階 お休み処にてテーブル席をご案内申し上げます。静かで落ち着いた空間には中央に茶庭、奥には茶室を構えており、建物内の2階とは思えないほど。現代にも愛される織部の意匠と、ふっくら・しっとり美味しい薯蕷饅頭を味わいながら、茶の湯の歴史に想いをはせる、素敵なひとときをお過ごしください。

■安全・安心を心がけたおもてなしについて

お席は対面を避け、アクリル板を設置。従業員のワクチン接種、毎日の検温と体調チェック、手指やお席の消毒など、コロナ禍においてもお客様に安心しておくつろぎいただけるよう対策を施して、おもてなしさせていただきます。お客様にはお手数ですが、喫食される時以外のマスク着用、手指の消毒等にご協力いただいております。

**鶴屋吉信 本店2階、しっとりと落ち着いた和の空間「お休み処」と「菓遊茶屋」。**

画像は通常時のイメージです。コロナ対策により適宜、お席の数を調整しております。

お菓子をお召し上がりいただくのは、本店2階の「お休み処」。あたたかな日ざし、爽やかな緑。ときには雨や風で表情を変える茶庭が京の四季を感じさせてくれる、清閑な茶寮です。通常営業では生菓子やお抹茶はもちろん、葛きりやおぜんざい、夏にはかき氷など、季節ならではの和の甘味をさまざまにご用意しております。



画像はイメージです。季節により生菓子の種類は変わります。

お2階入ってすぐには、職人がお客様の目の前で季節の生菓子をおつくりするカウンター席「菓遊茶屋（かゆうぢゃや）」を設けております。本ツアーではこの生菓子実演をご見学いただくこともできます。職人への質問やお話も可能なこちらのコーナーでは、通常はできたての生菓子をお抹茶とともに楽しみいただくセットをご提供しております。





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。

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。