



TSURUYA YOSHINOBU

2022
SPRING

春のしおり



京菓子には四季折々の
味わい方がございます。
食べて美味しく、目で見え楽しい、
お菓子の歳時記を
どうぞお召し上がりください。

生菓子「花小袖」

季節の羊羹 こうげいか 工芸菓シリーズ

光のどけき春の日に：
かぐわしく、みやびに咲きほこる
花々をお菓子にあらわしました。

131・桃きらら 登録商標

琥珀に桃の花を
ちらした意匠羊羹。
ほんのりと桃の香りが
たによいます。

販売期間…2月初旬～3月初旬



1,296円
(1,200円)

お日保ち：20日
特定原材料等28品目：
乳成分・大豆・もも

129・花はらり 登録商標

はらはらりと
桜舞う春の情景を
美しい意匠羊羹に
うつしました。

販売期間…3月初旬～4月上旬



1,296円
(1,200円)

お日保ち：20日
特定原材料等28品目：
乳成分・大豆

職人の手で、四季の美を
お菓子にうつしとる。まるで
工芸品のような棹物シリーズを
「工芸菓」と名づけました。



*「鶴屋吉信の工芸菓」
特設サイト公開中です。
職人の菓子づくり動画や
数々のこだわりを紹介。

左から129 花はらり、131 桃きらら

花つどい

登録商標

奈良・吉野地方に伝わる「吉野本葛」は、
葛の根に含まれるでんぷんだけを
極寒の地下水にさらしては
くり返し乾燥させて作られる伝統の逸品。
この繊細でなめらかな食感をいかした
葛羹に桜の意匠をあしらひ、
優しい甘さのこしあんを使った羊羹と
二層羊羹に仕立てました。
花霞のように、夜桜のように、
ほんのりと浮かび上がる桜。
春の宴に華やぐ余韻をお楽しみください。
販売期間…2月初旬～4月上旬

344・花つどい



1個 324円
(300円)

お日保ち：60日
特定原材料等28品目：小麦

345・花つどい 6個入



6個入 2,139円
(1,980円)

344・1個 324円(300円)
345・6個入 2,139円(1,980円)
346・8個入 2,808円(2,600円)





左から 467 つばらつばら抹茶、405 つばらつばら

468

つばらつばら 抹茶



5個入
1,188円
(1,100円)

京都府産宇治抹茶を使用。
香り高い抹茶あんを
焼皮でつつみました。

467・1個	216円 (200円)
468・5個入	1,188円 (1,100円)
469・10個入	2,376円 (2,200円)
470・15個入	3,510円 (3,250円)
471・20個入	4,752円 (4,400円)
472・30個入	7,020円 (6,500円)

お日保ち：8日
特定原材料等 28品目：小麦・乳成分・卵

406

つばらつばら

登録商標



5個入
1,080円
(1,000円)

もっちり、しっとり
香ばしい焼皮に
風味豊かな小倉あん入り。

*「桜」パッケージは期間限定です。
通常版もお取り扱いしております。

405・1個	195円 (180円)
406・5個入	1,080円 (1,000円)
407・10個入	2,160円 (2,000円)
408・15個入	3,186円 (2,950円)
409・20個入	4,320円 (4,000円)
410・30個入	6,372円 (5,900円)

お日保ち：8日
特定原材料等 28品目：小麦・乳成分・卵

つばらつばら

登録商標

「つばらつばら」とは、万葉集にある
「しみじみと、心ゆくままに」の意のことば。
素材にこだわり、丹精こめて焼き上げました。

*「こしあん」「ピスタチオ」のみの
詰合せもございます。

495 ・ 紡ぎ詩 詰合せ



10個入 1,458円
(1,350円)

490 ・ 紡ぎ詩 ピスタチオ

「ナッツの女王」
ピスタチオを使った
まろやか香ばしい
一品です。



1個 130円
(120円)

400 ・ 紡ぎ詩 きざみ栗入 こしあん

きざみ栗をこめた
こしあんを
焼皮でつつんだ
ほっこり素朴な味わい。



1個 130円
(120円)

紡ぎ詩

つむ

うた

登録商標

鶴屋吉信が二〇〇余年の歴史を
歩んできた京都・西陣の伝統工芸「西陣織」。
その絢爛たる美しさを紡ぐ絹糸を生み出す
「まゆ」の形をかたどった、一口サイズの
ころんと可愛いお饅頭です。

お日保ち：20日
特定原材料等28品目：小麦・卵

499・6個入 (こしあん3・ピスタチオ3)	886円 (820円)
495・10個入 (こしあん5・ピスタチオ5)	1,458円 (1,350円)
496・15個入 (こしあん10・ピスタチオ5)	2,160円 (2,000円)
497・20個入 (こしあん10・ピスタチオ10)	2,862円 (2,650円)
498・30個入 (こしあん15・ピスタチオ15)	4,212円 (3,900円)



左から490 紡ぎ詩 ピスタチオ、400 紡ぎ詩 きざみ栗入こしあん

京観世 きょうかんぜ 登録商標

能楽発祥ゆかりの観世水にちなみ
大正九年（一九二〇年）、
四代目稲田儀三郎が創案した弊社代表銘菓。
二〇二〇年に誕生一〇〇周年を迎えました。

100 ● 京観世

観世水の姿にまきあげた
村雨と小倉羹製棹もの。

* ハーフサイズ2包入



1,512円
(1,400円)

お日保ち：30日
特定原材料等
28品目：小麦

118 ● 京観世 個包装

京観世を、お召し上がりやすい
一切れサイズで
個包装いたしました。



260円
(240円)

お日保ち：30日
特定原材料等
28品目：小麦

800 ● 鶴屋吉信 名菓撰

京観世・柚餅
代表銘菓の詰合せ。



2,916円
(2,700円)

お日保ち：20日
特定原材料等
28品目：小麦(京観世)

一棹、一棹、
手で巻いて一〇〇年。
小豆本来の素朴な味と香りを
丹念に引きだした逸品です。

* Youtubeにて
ムービーを公開中



柚餅^{ゆうもち}

登録商標

明治初年（西暦一八六八年）創案の弊社代表銘菓。
求肥に柚子の香りをこめ
和三盆糖をまぶした高雅なつまみ菓子です。
お口の中ですうっと溶けゆく和三盆と、
爽やかな柚子の風味の調和をご賞味ください。

206 ・ 柚餅

個包装



540円
(500円)

お日保ち：20日
特定原材料等
28品目：使用なし

205 ・ 柚餅

個包装 2 個
進物箱入



1,188円
(1,100円)

お日保ち：20日
特定原材料等
28品目：使用なし

203 ・ 柚餅 桐箱入

*ご予約を承ってからの
お手配となりますので
お日にちをいただく場合がございます。



3,240円
(3,000円)

お日保ち：20日
特定原材料等
28品目：使用なし

京都の文人画家・富岡鉄斎^{とみおかてっさい}は
この柚餅を大変愛好くださり、
当店四代目稲田儀三郎と
親交を深めました。
「益精養気（精を益し、気を養う）」
との賛を付した柚子の水墨画は
現在に至るまで柚餅の外装に
受け継がれています。





左から396 さくら、386 キャラメル、385 白小豆、384 黒糖、383 抹茶、382 小倉



20本入 5,292円
(4,900円)



14本入 3,780円
(3,500円)



10本入 2,700円
(2,500円)



5本入 1,404円
(1,300円)

雛まつりパッケージ版

- 382(382-3)・小倉 丹波大納言小豆を使用
- 383(383-3)・抹茶 京都府産宇治抹茶を使用
- 384・黒糖 沖縄県波照間産黒糖を使用
- 385・白小豆 希少な備中白小豆を使用
- 386(386-3)・キャラメル 和洋折衷の一品
- 396・さくら 季節限定 桜の風味

お日保ち：1年 *「さくら」のみ6ヶ月
特定原材料等28品目：乳成分(キャラメル)

- 各1本 249円(230円) *「さくら」のみ1本 270円(250円)
- 387(387-3)・5本入 1,404円(1,300円)
- 388・10本入 2,700円(2,500円)
- 389・14本入 3,780円(3,500円)
- 390・20本入 5,292円(4,900円)

()内は雛まつりパッケージ版の商品番号です。
* 雛まつり 販売期間：2月初旬～3月初旬
* 「さくら」 販売期間：3月初旬～4月上旬

吟味した五つの風味を
お召し上がりやすい
手のひらサイズに。
期間限定の「さくら」風味や
「雛まつり」パッケージ入りも。



期間限定「さくら」

鶴屋吉信ようかん

つるやよしのぶ

632

雛祝い ひないわ
リニューアル

桃の節句を祝う、
とりどりのお干菓子を
お内裏様とお雛様の
可愛い小箱に詰めて。

販売期間…2月初旬～3月初旬



1箱
2,160円
(2,000円)

お日保ち：18日
特定原材料等28品目：
卵・大豆・やまいも

634

右近左近 うこんさこん

和三盆と
桃の風味の蜜をひいた
さくさくかるやかな
魅焼きせんべい。

販売期間…2月初旬～3月初旬



12枚入
1,188円
(1,100円)

お日保ち：30日
特定原材料等
28品目：もも



720

桜餅 さくらもち

道明寺製、こしあん入り。
桜の香りが
ほんのりと懐かしい、
春の味です。

販売期間…2月初旬～4月上旬



324円
(300円)

お日保ち：製造日より3日
特定原材料等28品目：使用なし

* 地方発送不可。
* 一部お取り扱いのない店舗がございます。



550

● 果の彩^{あや}

うすべに・しょこら
だいだいの3種。
タブレット型の
羊羹に苺や甘夏、
オレンジなどの
ドライフルーツが
映える芳醇な
味わいです。



1,620円
(1,500円)

お日保ち：20日

特定原材料等28品目：
乳成分(しょこら)・大豆(しょこら)
オレンジ(だいだい)・アーモンド
(だいだい・うすべに・しょこら)

*一部お取扱いのない店舗がございます。



左からうすべに、だいだい、しょこら

● 相傳極上御羊羹^{そうでんごくじょうおんようかん}

極上の材料を吟味して作り上げた
伝統の逸品。竹皮で丁寧につつみ、
格調高く仕上げました。



各1棹 2,916円
(2,700円)

小倉：丹波大納言小豆を使用

挽茶：京都府産宇治抹茶を使用

*一部お取扱いのない店舗がございます。

- 105・練 各1棹
- 106・小倉 2,916円 (2,700円)
- 107・挽茶

155・2棹入 6,264円 (5,800円)

156・3棹入 9,396円 (8,700円)

お日保ち：9ヶ月 特定原材料等28品目：使用なし



左から106 小倉、107 挽茶、105 練

*熱湯のお取扱いは十分ご注意ください。



各1個 270円
(250円)

販売期間：9月下旬～4月上旬

熱湯を注ぐだけで、
おいしくお召し上がり
いただけます。

木々の露 登録商標

- 500・みつ豆ぐず湯 各1個
- 501・挽茶あられ 270円(250円)
- 502・風流しるこ 花吹雪

- 507・3個入 886円(820円)
- 503・6個入 1,728円(1,600円)
- 504・10個入 2,916円(2,700円)
- 505・15個入 4,374円(4,050円)
- 506・20個入 5,832円(5,400円)

お日保ち：40日 特定原材料等28品目：使用なし



左から 502 風流しるこ 花吹雪、501 挽茶あられ、500 みつ豆ぐず湯

*熱湯のお取扱いは十分ご注意ください。
*必ず割ってからお湯を注いでください。

風雅な逸品です。
いただく
お召し上がり
熱湯を注ぐだけ
碗に割り入れて
即席しるこ。
懷中にたずさえた
野に遊ぶとき
その昔文人墨客が



1個 324円
(300円)

- 510・1個 324円(300円)
- 511・6個入 2,214円(2,050円)
- 512・10個入 3,618円(3,350円)
- 513・15個入 5,400円(5,000円)

お日保ち：80日

特定原材料等28品目：使用なし

510

鶴屋吉信
かいちゅう
懷中しるこ 登録商標





* 包装につきまして、慶事用・仏事用・普通進物用等、各種承ります。
 * 白のみ、黄白のお詰めもございます。詳しくはお問合せください。

768 ● 五色の幸



3,564円
 (3,300円)
 (18.0×18.0×7.2cm)

768・五色の幸 サイズ別 2,376円～5,940円
 760・2個入(紅白) サイズ別 1,080円・1,620円
 739・5個入(紅白) サイズ別 2,160円～5,400円
 お日保ち：製造日より3日 特定原材料等28品目：やまいも

760 ● 2入(紅白)



1,080円
 (1,000円)
 (14.2×7.8×5.3cm)

● 薯蕷饅頭

ご予約限定販売

小倉と白の二重あん入りお饅頭。
 冠婚葬祭から、周年記念などのお祝いにも。

薯蕷饅頭



661 ● 京べに 登録商標

お手づくり最中。
 香ばしいタネに
 丹波大納言製
 小倉あん、
 ほのかな柚子風味
 こしあんの二種。



24組入 4,374円
 (4,050円)

660・12組入
 2,214円 (2,050円)
 661・24組入
 4,374円 (4,050円)
 お日保ち：1年
 特定原材料等28品目：
 使用なし

おいしい
 玉子煎餅に、
 季節の花を
 こめました。



8枚入 864円
 (800円)

649・8枚入
 864円 (800円)
 お日保ち：40日
 特定原材料等28品目：
 小麦・卵・ごま

649 ● 花せんべい 登録商標

掲載の詰合せのほか、
ご用途に応じてお詰合せさせていただきます。
*：下はサイズ(タテ・ヨコ・高さ)・重さ

● 800
鶴屋吉信名菓撰®



2,916円
(2,700円)
お日保ち：20日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世)
24.5×17.0×5.0cm 0.85kg

● 818
京観世・柚餅・花はらり詰合せ



4,320円
(4,000円)
お日保ち：20日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世)
乳成分・大豆(花はらり)
24.5×22.5×5.0cm 1.12kg

● 147
京観世・花はらり詰合せ



3,024円
(2,800円)
お日保ち：20日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世) 乳成分・大豆(花はらり)
24.5×15.0×5.0cm 0.85kg

● 869-S
鶴屋吉信名菓撰®〔集い(桜)〕



3,392円
(3,140円)
お日保ち：8日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世・つばらつばら・
紡ぎ詩) 乳成分(つばらつばら)
卵(つばらつばら・紡ぎ詩)
24.5×29.5×5.0cm 0.89kg

● 826
京観世・柚餅・花つどい詰合せ



2,571円
(2,380円)
お日保ち：20日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世・花つどい)
24.5×17.0×5.0cm 0.64kg

● 827
京観世・柚餅・花つどい詰合せ



3,737円
(3,460円)
お日保ち：20日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世・花つどい)
24.5×25.0×5.0cm 0.86kg

● 278
京観世・柚餅・鶴屋吉信ようかん・花つどい詰合せ



3,942円
(3,650円)
お日保ち：20日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世・花つどい)
24.5×25.0×5.0cm 0.95kg

● 279
京観世・柚餅・鶴屋吉信ようかん・花つどい詰合せ



5,228円
(4,840円)
お日保ち：20日
特定原材料等 28 品目：
小麦(京観世・花つどい)
乳成分(鶴屋吉信ようかん キャラメル)
24.5×29.5×5.0cm 1.25kg

本店のご紹介

京菓子の優れた伝統は、
京都の豊かな文化や歴史、
四季の自然に包まれて磨かれてきたものです。

店舗は、京の伝統的な町並を
構成する町屋の様式にならい、
現代的な建築の中に茶庭や露地を取り入れて、
京菓子の美が映える空間を配慮いたしました。

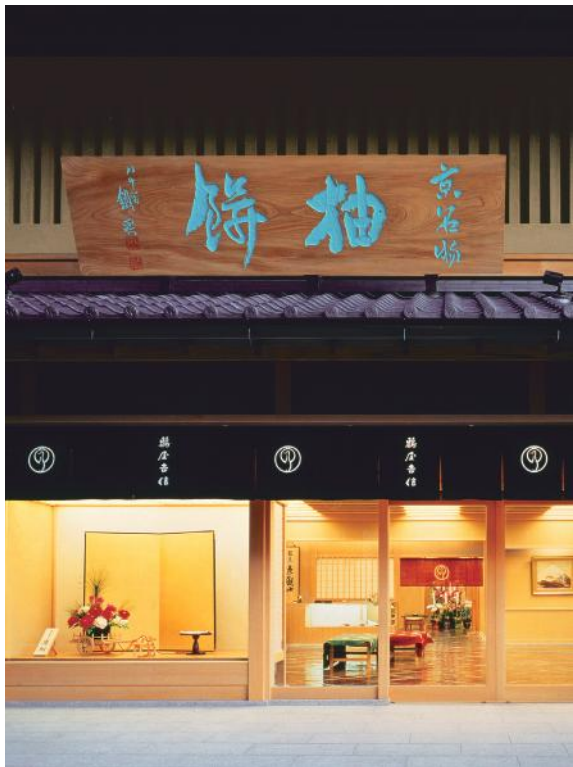
伝統文化の雅びに親しみ、ごゆっくりと

お買い物やおくつろぎのひとときを

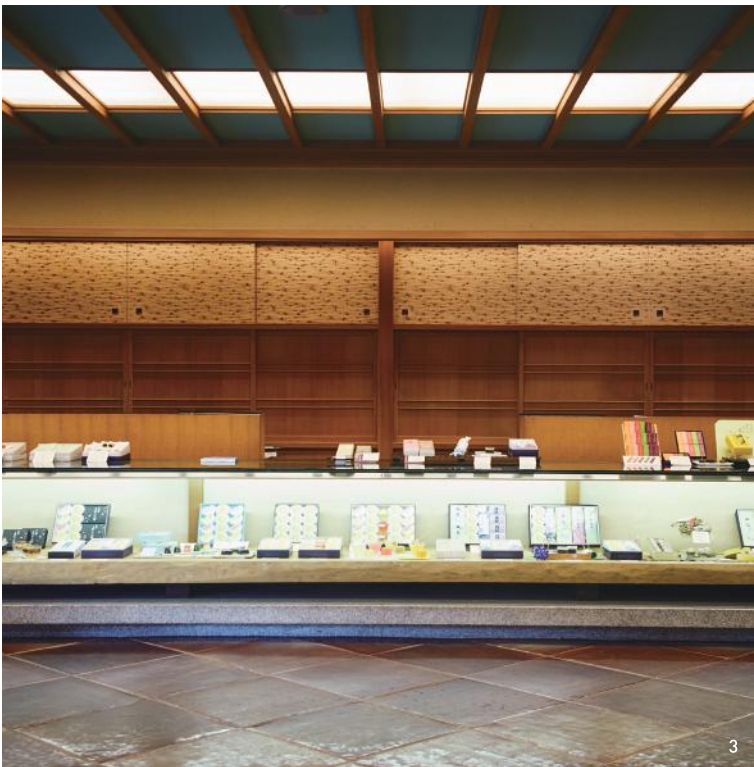
お楽しみいただけることを願っております。

本店1階

店舗 内観・外観



1. 日本画家・上村淳之画、吉兆をあらわす鶴の杉戸絵。
2. 大通りから一步足を踏み入れると、ひっそりと静かな露地が。
3. 販売員がお客様のご要望にあわせた京菓子を、心をこめてご用意させていただきます。



本店2階

お休み処^{やすどころ}

あたたかな日ざし。爽やかな緑。
ときには雨や雪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。



生菓子とお抹茶をはじめ、
葛風味や栗ぜんざいなど
季節ならではの甘味を
ご用意しております。



本店2階

菓遊茶屋^{かゆうちや}

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。
できたてをお抹茶とともに心ゆくまま
お召し上がり下さい。



お菓子のできあがる様子、
職人との会話もゆったりと
味わっていただけます。





本店・直営店限定商品

創業享和三年（一八〇三年）：

京都・西陣に本店をおき

「ヨキモノヲツクル為ニ材料、

手間、ヒマヲ惜シマヌ事」の家訓を大切に、

京菓子づくりに励んでおります。

448



観世井

登録商標

お取り寄せ不可

吟味した小倉あんを
軽く焼きあげた
能楽の史跡
「観世井」にちなむ
半生菓子。



24入 4,320円
(4,000円)

447・18入 3,240円 (3,000円)

448・24入 4,320円 (4,000円)

お日保ち：8日

特定原材料等28品目：使用なし

602



青苔

登録商標

お取り寄せ不可

裏千家大宗匠、
千玄室のご命名。
打ち水に苔が青々と
息づく美しい景色を、
砂糖の優しい甘みに
しやりつ、つるつと
独特の食感に仕上げた
お干菓子に重ねました。



21個入 2,430円
(2,250円)

お日保ち：30日

特定原材料等28品目：

使用なし

* 限定商品につき数量に限りがございます。

品切れの際は少々お日にちを頂戴しております。ご了承くださいませ。

* 予告なく内容の変更、販売を休止する場合がございます。

IRODORI 限定商品

京都駅八条口／虎ノ門／渋谷ヒカリエ

お取り寄せ不可

伝統のもと、いろとりどりに進化を続ける、
鶴屋吉信の新しい和菓子のカタチです。

・IROMONAKA 個包装

登録商標

4種の餡をこめた、カラフルで
ころんと可愛い最中。



1個 216円～
(200円)

お日保ち：25日
特定原材料等
28品目：使用なし

・ミニつばらつばら

登録商標

人気の焼菓子がミニサイズに。
小倉あんと季節の限定あん。



1個 152円～
(140円)

お日保ち：8日
特定原材料等 28品目：
小麦・乳成分・卵

・IRODORIようかん

登録商標

果実やヨーグルトなどの
珍しい風味をスクエア型に。



1個 216円～
(200円)

お日保ち：6ヶ月
特定原材料等 28品目：
乳成分(ヨーグルト)

・琥珀糖

繊細なスティック干菓子に
ほのかな5種のフレーバー。



1,080円
(1,000円)

お日保ち：25日
特定原材料等
28品目：使用なし

・有平糖

京の名所になぞらえて：
職人手づくりの繊細な飴菓子。



540円
(500円)

お日保ち：25日
特定原材料等
28品目：使用なし



上から琥珀糖、有平糖



TOKYO MISE

伝統と革新の街、東京日本橋にございます
 「鶴屋吉信 TOKYO MISE」では
 洗練された空間で、京都らしさを
 お楽しみいただける和カフェとともに
 首都圏初の生菓子実演コーナー「菓遊茶屋」を展開。
 伝統のわざを活かしながら、新しい
 京菓子の楽しみ方をご提案しています。

お好みのあんでお召し上がりいただける
 お手づくり最中「IROMONAKA」には
 栗あん・さくらあんなど、季節ごとの
 特別な味わいも。ぜひご賞味下さいませ。

い
ろ
も
な
か
IROMONAKA

登録商標

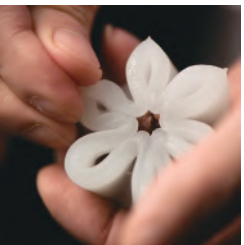
お取り寄せ不可

一口サイズの
 お手づくり最中。
 小倉あん・抹茶あん・
 こしあんと五色の
 最中だねのセットです。



2,700円
 (2,500円)

お日保ち：18日
 特定原材料等
 28品目：使用なし



虎ノ門ヒルズ店

鶴屋吉信と「IRODORI」を併設した

新モデル店舗の第一号店として、2020年6月
虎ノ門ヒルズビジネスタワーにオープン。

店内は二つの空間をゆるやかにつないで

「伝統」と「革新」とともに歩んでいく

鶴屋吉信の想いをあらわしています。

Mats Gustafson氏による二羽の鶴の水彩画は、

そのコンセプトが融合する様子を象徴的に表現。

進化を続ける街から、

和菓子の魅力をご堪能ください。



左からヨーグルト、レモン、いちご、さくらんぼ



店舗のご案内

京都・東京の直営店のほか

全国の主要百貨店に展開しております。

*営業日・時間は臨時で変更されている場合がございます。
各店舗へお問い合わせ、または公式サイトにてご確認ください。

本店



〒602-8434
京都市上京区今出川通堀川西入(西陣船橋)
TEL (075) 441-0105 FAX (075) 431-1234

【営業時間】
9:00-18:00

お休み処・菓遊茶屋
9:30-18:00(ラストオーダー 17:30)

定休日 元日、毎週水曜日 *臨時営業あり

IRODORI



〒600-8216
京都市下京区東塩小路町8-3
JR京都駅八条口1F アスティロード内
TEL (075) 574-7627

【営業時間】
9:00-21:00

カフェ / テイクアウト 9:00-20:30
(ラストオーダー 20:00)

定休日 年中無休

FACTORY 店



〒621-0013
京都府亀岡市大井町並河6丁目7番地
TEL (0771) 25-8008

【営業時間】
9:00-17:00
定休日 1月1日、2日、3日、
毎週水曜日(祝日の場合は営業)

TOKYO MISE



〒103-0022
東京都中央区日本橋室町一丁目5-5
COREDO室町3 1階
TEL (03) 3243-0551 FAX (03) 3243-0552

【営業時間】
10:00-21:00
茶房 / 菓遊茶屋
10:30-20:00(ラストオーダー 19:30)

定休日 元日 *臨時休あり

虎ノ門ヒルズ店



〒105-6401
東京都港区虎ノ門一丁目17-1
虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー1階
TEL (03) 6811-1116

【営業時間】
平日 10:30-19:30
土日祝 11:00-19:00
定休日 1月1日、2日、3日 *臨時休あり



<https://www.tsuruyayoshinobu.jp>

鶴屋吉信では、安心してお菓子を召し上がっていただくために、厳しい品質管理のもと、皆様におとどけております。パンフレットに記載のお日保ちは目安です。各商品に記載の賞味期限をお確かめの上、お召し上がり下さい。当パンフレットの掲載商品には、一部予約販売の商品もございます。当パンフレットに記載の価格は全て税込み価格です。()内に本体価格を表示しています。商品内容・価格・販売期間につきましては変更する場合がございます。ご了承くださいませ。(パンフレット有効期限 2022年2月～2022年4月)



鶴屋吉信公式サイト



鶴屋吉信公式
オンラインショップ



 Twitter
@tsuruya1803



 Instagram
@tsuruya.yoshinobu_wagashi

