

ジェイアール京都伊勢丹

日替わり菓子



火 日

長五郎餅本舗の 長五郎餅

389円(3個入)

豊臣秀吉が開いた茶会でも用いられたとされるお菓子。透き通るかのような薄い羽二重餅であんを包み、口溶けも上品。餅米は近江米で、昔ながらの杵でつくのも特徴だ。

☎ 火・日曜 10:00 ~



木 日

中村軒の麦代餅

ミニ3個入 661円

つきたての餅に、かまどでじっくり炊かれる粒あんをくるんだお菓子。シンプルな分、北海道産小豆など厳選素材と手間をかけてつくられる、本物の味わいが後を引く。

☎ 木・日曜 11:00 ~



京銘菓コーナーでは、老若男女が大好きなおやつが日替わりで登場。「その店に行かなくとも買える」と人気だ。どれも懐かしい素朴な甘さで、ひとつはお張ればまた食べたくなる。これぞロングセラーというお菓子ばかり。



土

今西軒の 名物おはぎ

571円(3個入)

本店ではお昼前までに売り切れることもあるほど！ 粒あんは2日、こしあんだと3日もかけて仕込むほどの手間のかけようで、いまなお昔ながらの手づくりにこだわる。

☎ 土曜 11:00 ~



月 火 木 金 土 日

亀屋栗義の加茂みたらし

5本 594円

下鴨神社・御手洗池の水玉を模した元祖・みたらし団子は、香ばしく焼いた歯切れのよい団子と、黒糖を使ったまろやかな甘辛タレが相性抜群。冷めたら袋のまま湯煎を。

☎ 月・火・木～日曜 11:00 ~

木 土

美玉屋の 黒みつだんご

5本 540円

プルプルとした団子に黒蜜がからみつく、独特の食感が人気の理由。きな粉もこぼれんばかり。甘さは上品で団子は小さなので、ペロリと食べられる。10本入りも販売。

☎ 木・土曜 11:00 ~



日

村上開新堂の ロシアケーキ

2538円(12個入)

クッキーより少しソフトな生地の焼き菓子。ほどよい甘さとフレッシュバター風味が織りなす優しい味わい。それぞれ異なる食感が楽しめる。※写真はイメージ

☎ 日曜 10:00 ~



月 水 金 土 日

出町ふたばの名代豆餅

2個 360円

本店は行列の絶えないことで知られる。江州米の餅に赤えんどう豆を混ぜ、中に上品なこしあんがたっぷり。あっさり食べられる。

☎ 月・水・金・土・日曜 12:00 ~、14:30 ~

※土曜は 14:30 ~のみ※第4水曜日を除く



くらま辻井の 木の芽煮

1個 540円

昆布と山椒の葉・実を炊き込む鞍馬名物。釜と櫛という伝統の道具でつくられる木の芽煮は、ほのかに山椒の香と昆布の風味を生かし、甘過ぎないきりっとした味わいが特徴。

緑寿庵清水の 金平糖

詰合せ(小袋3個入) 1855円

日本唯一の金平糖専門店として一子相伝の技を守る。カリッと嚼めば素材の風味が広がり、手が止まらなくなりそう。定番のほか季節限定品も。手土産には詰め合わせを。



地下1・2階には「やっぱりここのこの味」と京都人が太鼓判を押す老舗の味わいがずらり。手土産に進物に、もちろん自分のために。暮らしに根づいている商品の中から、今回は選りすぐりの一部をご紹介します。

常設の京の味



三木鶏卵の だし巻き卵

中 701円

利尻昆布と鰹の出汁をたっぷり含み、隠し味に淡口醤油を使っているため、ご飯にも酒にもびったり。開店すぐなら出来たてが手に入る。小や大もある。

麩嘉の 麩まんじゅう

5個入り 1134円

麩専門店麩嘉の麩まんじゅうは、みずみずしく、ぷるぷる。生地に青海苔を練り込み、やさしい甘さのこしあんを包む。青海苔、麩、竹笹の香りも風雅な、上品なお菓子。

