

二〇二〇年

春



宗家源吉光庵



# 季節の果実と和菓子に



## 自然シリーズ

果実の姿・形・味わいをそのままに  
和菓子に仕立てた代表菓子

代表菓子の「自然シリーズ」は、

菓子の原点となった果実の旬を大切に、

果実の姿・形・味わいをそのまま生かし、

四季折々の和菓子に仕立てています。

## お菓子の美味しさは、こだわりの果実づくりから。

自然の恵みである「果実」を生かした菓子づくりには、それぞれの菓자에  
適した素材へのこだわりが大切です。

代表商品 自然シリーズ「陸乃宝珠」に使用するマスカット オブ

アレキサンドリアは近年、新品種の登場などにより生産量が減少して

います。菓子に適した品種を守り育むため、自社の農園でマスカット オブ

アレキサンドリアの栽培を行っています。また、自治体と連携し果樹農家様

のご協力のもと休耕地や開拓地で果樹の栽培も行っています。

宗家 源吉兆庵の菓子づくりは、果実づくりから始まります。



山形県産さくらんぼ  
花桜桃



国産グリーンピーチ  
桃若姫



岡山県産マスカットオブアレキサンドリア  
陸乃宝珠



岡山県産白桃  
桃泉果



自然シリーズ

果実の姿・形・味わいをそのままに  
和菓子に仕立てた代表菓子



1個 249円 (230円)



8個入 2,160円 (2,000円)  
縦20.5×横11.0×高さ6.6cm 0.4kg



6個入 1,620円 (1,500円)  
縦10.9×横15.7×高さ7.0cm 0.2kg

花桜桃

はなおうとう

山形県産さくらんぼ



16個入 4,320円 (4,000円)  
縦20.5×横21.5×高さ6.6cm 0.7kg



12個入 3,240円 (3,000円)  
縦20.5×横16.2×高さ6.6cm 0.5kg

磨き抜かれた宝石のように美しく、  
なめらかな口あたりのぜりいで、  
甘さすっきりと蜜漬けた  
山形県産さくらんぼを包みました。



自然シリーズ

果実の姿・形・味わいをそのままに  
和菓子に仕立てた代表菓子



1個 378円 (350円)



8個入 3,240円 (3,000円)

縦25.0×横12.5×高さ5.7cm 0.5kg



6個入 2,376円 (2,200円)

縦19.0×横12.5×高さ5.7cm 0.4kg



16個入 6,480円 (6,000円)

縦25.0×横24.5×高さ5.7cm 1.0kg



12個入 4,860円 (4,500円)

縦25.0×横18.8×高さ5.7cm 0.7kg

国産グリーンピーチ  
ももわかひめ  
桃若姫

風味を凝縮した若い桃の実、  
グリーンピーチをやわらかく蜜煮して  
白桃香る桃あん、清涼感あふれる  
透明なお餅で包みました。



1個 238円 (220円)



12個入 3,089円 (2,860円)

縦24.0×横20.0×高さ5.6cm 0.6kg



8個入 2,096円 (1,940円)

縦24.0×横13.5×高さ5.6cm 0.4kg



6個入 1,599円 (1,480円)

縦18.0×横13.5×高さ5.6cm 0.3kg



24個入 (2段) 7,366円 (6,820円) 風呂敷付

縦24.0×横20.0×高さ11.3cm 1.2kg



16個入 4,083円 (3,780円)

縦24.0×横26.5×高さ5.6cm 0.8kg

桜  
しぐれ  
おうちしぐれ

黄味しぐれの口どけと重なる、  
桜あんの風味。ほんのり塩気のある桜花が味を引き立てます。



1個 238円 (220円)



4個入 1,080円 (1,000円)

縦17.6×横13.9×高さ5.3cm 0.3kg

新意匠  
さくらもち  
桜衣



詰合せ 2,387円 (2,210円)

縦20.5×横24.3×高さ5.3cm 0.7kg



6個入 1,577円 (1,460円)

縦24.6×横13.9×高さ5.3cm 0.4kg

瑞々しい粒あん、やわらかな求肥、  
風味良い桜葉をふんわりと挟んだ、  
桜色の艶袱紗です。

# 春菓撰

しゅんかせん



花むらし  
1本 1,080円  
(1,000円)

桃若姫

粒小餅さくら  
1箱 648円 (600円)

メロンの果  
1個 432円  
(400円)



2,085円 (1,930円)

桜衣2・桜ざりい2・桜花しぐれ2  
縦21.0×横16.0×高さ5.5cm  
0.5kg



1,685円 (1,560円)

津弥3・桜ざりい2  
縦21.0×横16.0×高さ5.5cm  
0.4kg



春響(小) 1,080円  
(1,000円)

春響(大) 2,160円  
(2,000円)



4,590円 (4,250円)

桜花しぐれ3・津弥2・  
粒小餅さくら1・花むらし1・桃若姫4  
縦24.5×横27.3×高さ5.3cm  
0.9kg



2,765円 (2,560円)

桜ヴァッフェル3・粒小餅さくら1・  
津弥3・メロンの果2  
縦20.5×横27.3×高さ5.3cm  
0.7kg



1,890円 (1,750円)

粒小餅さくら1・津弥2・  
桜花しぐれ3  
縦20.5×横18.0×高さ5.3cm  
0.4kg

しゅんかせん  
春響  
はな  
花むらし  
粒小餅さくら  
メロンの果

桜の姿を描いた創作羊羹。  
豊かに桜香る二層の蒸し菓子。  
桜葉の風味を閉じ込めたふんわりとしたお餅。  
甘く香りよいメロンの味わいがぎゅっと詰まった  
和風デザート。

販売期間：春響 2月中旬～4月上旬、花むらし 2月上旬～4月上旬、メロンの果 2月中旬～5月上旬、  
粒小餅さくら 2月上旬～4月上旬

特定原材料等28品目：春響 / 卵、花むらし / 小麦・卵、粒小餅さくら / 卵・大豆、メロンの果 / 乳成分

あんころり

詰合せ

あんころり  
1個 400円(370円)

彩苺  
1個 281円(260円)

桜ぜりい  
1個 324円(300円)

桜ぜりい  
さくらぜりい  
ほのかに桜の香りが  
広がるぜりいに、  
桜花を一輪。

彩苺  
あやいちご  
もっちりとした生地の中に、  
白あんと甘酸っぱく仕上げた  
果肉入りの苺あん。

あんころり  
あんを小餅に  
「ころり」とからめて。



12個入 4,234円(3,920円)

彩苺4・あんころり4・桜ぜりい4  
縦24.2×横31.6×高さ5.0cm 1.3kg



9個入 3,176円(2,940円)

彩苺3・あんころり3・桜ぜりい3  
縦24.2×横24.2×高さ5.0cm 1.0kg



6個入 2,117円(1,960円)

彩苺2・あんころり2・桜ぜりい2  
縦24.2×横16.7×高さ5.0cm 0.6kg

販売期間：彩苺～4月上旬、桜ぜりい 2月上旬～4月上旬

特定原材料等28品目：あんころり / 卵、彩苺 / 乳成分・大豆、桜ぜりい / なし

**抹茶**  
抹茶風味の生地と、  
ほろ苦く濃厚な  
抹茶クリーム。

香ばしい  
洋風せんべいに、  
なめらかな  
クリーム。

**福渡**  
せんべい



1枚 162円 (150円)



1枚 141円 (130円)



14枚入



7枚入



14枚入



7枚入

7枚入 1,232円 (1,140円)

縦24.5×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg

14枚入 2,463円 (2,280円)

縦24.5×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg

21枚入 3,694円 (3,420円)

縦24.5×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

7枚入 1,080円 (1,000円)

縦24.5×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg

14枚入 2,160円 (2,000円)

縦24.5×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg

21枚入 3,240円 (3,000円)

縦24.5×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

特定原材料等 28 品目：福渡せんべい / 乳成分・小麦・卵・大豆、福渡せんべい 抹茶 / 乳成分・小麦・卵・大豆



21枚入



14枚入



7枚入

21枚入 3,694円 (3,420円)

縦24.5×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg

7枚入 1,232円 (1,140円)

縦24.5×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg

14枚入 2,463円 (2,280円)

縦24.5×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg



1枚 162円 (150円)

桜葉を練り込んだ  
生地と、桜風味の  
クリーム。

**桜**  
SAKURA  
WAFFLE

さくら  
ヴァッフル



2,495円(2,310円)

福渡せんべい5・花むらし1・織部錦3  
縦21.0×横24.3×高さ5.3cm 0.7kg



1,674円(1,550円)

福渡せんべい2・織部錦2・清水かげ2・  
華遊心1  
縦21.0×横16.0×高さ5.5cm 0.4kg



二段 3,953円(3,660円)

花むらし1・福渡せんべい5・華遊心6・  
清水かげ3  
縦21.0×横16.5×高さ10.3cm 1.2kg



3,564円(3,300円)

本練りようかん1・華遊心3・清水かげ3・  
福渡せんべい5  
縦21.0×横30.6×高さ5.3cm 0.9kg



二段 4,115円(3,810円)

くず餅1・とこよ1・華遊心6・清水かげ3  
縦21.0×横16.5×高さ10.3cm 1.7kg



三段 5,627円(5,210円)

くず餅 1・福渡せんべい 4・清水かけ 6・華遊心 3・  
本練りようかん 1・織部錦 3

縦21.0×横16.5×高さ15.2cm 2.2kg



三段 10,574円(9,790円) 風呂敷付

とこよ 1・福渡せんべい 4・花むらし 1・  
清水かけ 5・月に錦 1・織部錦 3

縦21.0×横16.5×高さ15.2cm 2.2kg

- ご要望に応じて掛紙をご用意しております。 ■風呂敷は別途税込440円(※消費税率10%)にてご用意しております。
- 販売期間により商品が異なるため、詰合せ内容が変更になります。ご了承ください。



10個入 2,160円(2,000円)  
縦25.0×横20.0×高さ6.5cm 0.9kg



5個入 1,080円(1,000円)  
縦25.0×横12.2×高さ6.5cm 0.5kg



15個入

15個入 3,240円(3,000円)  
縦25.0×横29.8×高さ6.5cm 1.2kg  
20個入 4,212円(3,900円)  
縦25.5×横35.7×高さ5.5cm 1.6kg

特定原材料等28品目：小麦・卵・大豆



1個 195円(180円)

とら模様に焼き上げた  
黒糖風味の生地で  
風味豊かな粒あんを挟みました。

つくよみ



8個入 1,491円(1,380円)  
縦24.0×横13.5×高さ5.6cm 0.4kg



6個入 1,145円(1,060円)  
縦18.0×横13.5×高さ5.6cm 0.3kg



1個 162円(150円)

きざみ栗入りのさつま芋あんと  
こしあんを包んだ  
しっとりとした焼饅頭。

織部錦

おりべにしき



16個入 2,873円(2,660円)  
縦24.0×横26.5×高さ5.6cm 0.9kg



12個入 2,182円(2,020円)  
縦24.0×横20.0×高さ5.6cm 0.7kg

特定原材料等28品目：乳成分・小麦・卵・大豆



10個入 2,052円(1,900円)  
縦25.0×横20.0×高さ6.5cm 0.7kg



5個入 1,026円(950円)  
縦25.0×横12.2×高さ6.5cm 0.4kg



1個 184円(170円)



15個入

15個入 3,078円(2,850円)  
縦25.0×横29.8×高さ6.5cm 1.0kg  
20個入 3,996円(3,700円)  
縦25.5×横35.7×高さ5.5cm 1.3kg

ふんわりと蒸した蓬の生地で、  
艶やかな粒あんを  
挟みました。

津弥  
つや

特定原材料等28品目：小麦・卵・大豆



清水かけ  
5個入 1,080円(1,000円)  
縦21.5×横9.6×高さ5.2cm 0.3kg



華遊心  
5個入 1,080円(1,000円)  
縦21.5×横9.6×高さ5.2cm 0.3kg



各1個 195円(180円)



15個入 3,240円(3,000円)  
縦21.5×横27.5×高さ5.2cm 0.9kg



10個入 2,160円(2,000円)  
縦21.5×横18.8×高さ5.2cm 0.6kg

かゆうしん  
華遊心  
桜香る道明寺羹を重ね、  
大納言かのご豆をとり込みました。  
しみずかけ  
清水かけ  
艶やかに炊き上げた小豆の  
風味豊かな小倉羊羹の中に、  
やわらかな求肥をとり込みました。

ときのか  
季の菓

定番菓子

つきにしき  
月に錦

風味豊かな国産栗使用。  
どこを切つても栗が顔を出す  
上品な味わいの栗羊羹。



1本  
5,400円(5,000円)



特定原材料等28品目：なし

ほんねりようかん  
本練りようかん

小豆の風味を引き立てた  
小倉羊羹。



1本  
1,404円(1,300円)



特定原材料等28品目：なし

とこよ  
とこよ

しつとりと蜜を含ませた、  
ほろ苦い風味の柚子皮。



1箱  
1,080円(1,000円)

特定原材料等28品目：なし

くずもち  
くず餅

やわらかな風味とこしのある  
食感を生かしたくず餅。



1箱  
864円(800円)

特定原材料等28品目：大豆

- 商品の内容・価格・販売期間等は変更になる場合がございますので、ご了承ください。
- 店舗ごとに取り扱い商品が異なる場合がございます。
- 表示価格は全て税込価格で( )内は本体価格です。
- 各商品の重量は全て外箱等を含んだ重量です。
- 特定原材料等の表記は、特定原材料7品目と特定原材料に準ずるもの21品目を含む商品について記載しております。

# 宗家 源 吉兆庵 店舗のご案内

## 「THE HOUSE」宗家 源 吉兆庵

商品のお問い合わせは ☎ 0120-277-327

受付時間 9:30～18:00

(日曜・年末年始 / 12:00～13:00を除く)

東京都中央区銀座6丁目9-8

## 「THE HOUSE」

1階は、和紙アートワークを使用した心地よい空間で、

おもてなしの心を大切に果実菓子を中心にお届けする 宗家 源 吉兆庵 銀座本店。

2～5階は、ギンザ ハレフルーツをコンセプトに果実デザート・フードを提供するK.MINAMOTO。

皆さまが来たくなる・笑顔でいられる・一番ほっとできる場所

“THE HOUSE” スタッフ一同、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



2F



3F



4F



5F



宗家 源 吉兆庵



K.MINAMOTO

ご予約TEL 03-6385-8121

営業時間 平 日 11:30～20:30

土・日・祝 11:30～19:00



※写真は冬メニュー

宗家 源 吉兆庵 銀座本店



1F

岡山本店

岡山市北区幸町7-28

TEL 086-364-1005

鎌倉本店

神奈川県鎌倉市小町2丁目9-1

TEL 0467-23-2788

岡山・吉兆庵美術館



岡山市北区幸町7-28  
TEL 086-364-1005

鎌倉・吉兆庵美術館



神奈川県鎌倉市小町2丁目9-1  
TEL 0467-23-2788

宗家 源吉兆庵  
そうけ みなもときつちやうあん



K.MINAMOTO

公式サイト [www.kitchoan.co.jp/](http://www.kitchoan.co.jp/)

商品のご注文は

☎ 0120-558-816 (10:00~17:00 日曜・年末年始/12:00~13:00を除く)

商品に関するお問い合わせは

☎ 0120-277-327 (9:30~18:00 日曜・年末年始/12:00~13:00を除く)

銀座本社 /  
〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目9-8



宗家 源吉兆庵  
[公式] Instagram  
@minamoto\_kitchoan

