

京都の味特集!



のり巻
 (55g)
 こんな美味しいのり巻
 食べたことありません。



白川路
 (3枚×8袋)
 金胡麻・黒胡麻の香ばしさと
 素朴な味わいをどうぞ。



貴船菊
 (1枚×9袋)
 玉子せんべいに
 落花生を入れました。



桜葉あられ
 (65g)
 桜葉の塩漬けの塩味が効いています。



菓子 は 人 な り

「田丸弥」は江戸時代まで丹波で旅籠を営んでおり、自家製のお菓子が旅人をもてなしたのが菓子作りの始まりです。江戸が終わり明治から大正へ、徐々に拠点を京都に移し、やがて菓子作りを家業の中心に据えるようになりました。明治のはじめまで代々の当主は「田丸屋弥兵衛」を名乗っておりました。今では襲名しなくなりましたが、田丸屋の「屋」を歴代当主弥兵衛の「弥」の文字に置き換えることで、「田丸弥の心」を今に伝えており、おもてなしの心もそのひとつです。

■田丸弥 (各1袋)

- のり巻…¥800 (税込864円)
- 白川路・貴船菊・桜葉あられ…¥700 (税込756円)
- 手やき・みのり…¥600 (税込648円)



手やき
 (70g)
 餅米とたまり醤油の
 見事な調和。



みのり
 (70g)
 材料はお米と塩だけ。お口に広がる
 お米の美味とお陽さまの香り。

ご訪問 京 匠 司

Since1894-Sakagami
春到来!~京都の味特集!
 3/6 (金) 2026年 3/8 (日)



昔からの製法を守り続ける…もり漬物



■もりのつけもの
 ●味すぐき・里の味
 ●嵯峨嵐山漬 (各130g)
¥500 (税込540円)
 もりの漬物へのこだわりは、素材にあり。主原料である京野菜をはじめ、京都・亀岡の自社農園産の野菜を中心に丹念に生産。素材からこだわりぬぎ、味よし・香りよし・彩りよしの「京漬物」。



創業1689年、半兵衛麩の誇りのなま麩!

■半兵衛麩 (各60g・1本)
 ●生麩うめ麩 **¥550**
 ●生麩さくら麩 (税込594円)
 季節の花などを表現した期間限定の生麩。愛らしい色と形が春気分を盛り上げてくれます。原料の小麦粉に京都の良質な地下水を加えてタンパク質(グルテン)を抽出し、もち粉を加えて蒸す生麩。もっちりした食感や滑らかな舌触りど合わせ、見た目にも楽しませてくれる逸品。



厳選素材と熟練職人の本物の味と香り!

■京都祇園 むら田
 ●ねりごま白 (240g)
¥1,090 (税込1,177円)
 ●いりごま(白/黒)
 (各115g)
¥990 (税込1,069円)

■惣菜部
ごまいなり 販売中!
 京都祇園むら田のごま使用



●写真はイメージです。※取り扱い品が変更になる場合があります。