

KAFM-WJ 036

タイトル

“らしさ” を獲得する過程における老舗の優位性

著者

安田 洋子・前川 佳一

発行年月日

2024年3月12日

監修

若林直樹

安田 洋子・前川 佳一

2024年3月12日

## “らしさ”を獲得する過程における老舗の優位性

安田 洋子\*

前川 佳一\*\*

\*京都大学大学院経営管理教育部 サービス&ホスピタリティプログラム

\*\*京都大学大学院経営管理研究部 特定教授

本稿では、京都の土産品が“京都らしさ”つまりオーセンティシティを獲得していく上での老舗の優位性を考察する。まずこれまでのオーセンティシティの議論を整理した上で、特に「ゆらぎと循環」の概念を参考として生八ッ橋が京都を代表する土産品となった過程を解釈する。さらに比較として土産品の非老舗によるオーセンティシティ獲得の試みを例示し考察する。

### はじめに

京都を観光で訪れる人にとって、最も“京都らしい”お土産とは何だろうか？ もちろん、誰にとって、どんな場面におけるものなのかによって内容は異なる。京都市産業観光局によると、京都のお土産の品としては「漬物」が最も多くの人に購入されており、その次が「生八ッ橋<sup>1)</sup>」である状態がここ 10 年ほど続いている [京都市産業観光局 2022]。生八ッ橋は和風で京都のイメージに合う上に、程よく歴史もありそうで、どことなく正当性を感じる。今、生八ッ橋が京都を代表するお土産のひとつであることに異を唱える人は少ないであろう。

しかし、その生八ッ橋が販売され始めたのは意外にも最近である。一説には 1967 年とされており、その歴史は 60 年足らずである。土産の品として選ばれるからには、その場所“らしさ”が感じられる必要がある。古都京都において 60 年という短い時間しか経ていないお菓子が、“京都らしい”とされ、土産の品として選ばれるようになったのはなぜだろうか？ 言い換えると、生八ッ橋はどのように“京都らしさ”を獲得したのだろうか？ “京都らしさ”を獲得できる土産の品があるとすれば、逆に獲得できない土産の品はあるのだろうか？

“らしさ”の考察は、たとえばオーセンティシティにまつわる議論の中でもなされてきた。上記の生八ッ橋は京都におけるオーセンティシティを獲得した、とも表現できる。本レポートではオーセンティシティにまつわる議論を振り返り、3つのことを試みる。ひとつは生八ッ橋がオーセンティシティを獲得する過程を考察すること、もう一つがその中で老舗が持ちうる役割を推察することである。さらに理解を深める試みとして、非老舗がどのように土産品にオーセンティシティを獲得しようとしているかを推測し比較を行う。

---

<sup>1)</sup>八ッ橋には、「八ッ橋」以外にも「八ッ橋」「八つ橋」「八橋」などの表記がある。京都八ッ橋商工業協同組合の HP では「八ッ橋」が使用されている（京都八ッ橋商工業協同組合〈事務局〉不明）。本レポートでもそれに倣い「八ッ橋」の表記を統一して使用する。

### 京都の土産としての「生八ッ橋」

生八ッ橋は「デジタル大辞泉プラス」による簡易な説明には「京都の代表的な銘菓。八ッ橋の生地を焼かずに蒸し、食べやすい大きさに切り分けたもの。四角い生地を二つ折りにして、間に粒餡などの餡を挟むものもある。」とある。平らな生地の状態のものは「生八ッ橋」と呼ばれることが多いが、三角や四角など折り畳んで中に餡子などが入れられたものは、各社で名前が異なる。本レポートでは便宜的に生八ッ橋を使用した菓子全般を生八ッ橋と表すこととする。

現在、生八ッ橋を製造する会社は京都八ッ橋商工業協同組合に加盟しているだけでも 13 社ある<sup>2</sup>。

生八ッ橋の由来には諸説あり、八ッ橋販売最大手のひとつ「株式会社 聖護院八ッ橋総本店」によると、その発売は 1967 年とされている。



株式会社 聖護院八ッ橋総本店の鈴鹿可奈子専務によると、聖護院八ッ橋総本店においても、八ッ橋よりも生八ッ橋の方が圧倒的に売れ行きがよく、その比率は 8:1、業界全体では 9:1 にもなるという（2023 年 11 月 21 日京都大学経営管理大学院「京都観光資源論」講義より）。

京都の土産の品全体の中で見ても、生八ッ橋の売れゆきは凄まじい。京都市が観光客を対象に行っているアンケートによると、この 20 年間の京都市の土産の品物購入状況では「漬物」が不動の 1 位である。2001 年の時点では 2 番目に多くの人に購入されていたのが、「八ッ橋」であった。しかし「生八ッ橋」は「八ッ橋」とその地位を競い続け、2012 年に逆転した。それ以降 10 年近く、漬物に次ぐ 2 番目は「生八ッ橋」で固定されている。

図-1 聖護院八ッ橋総本店の餡入り生八ッ橋「聖」（HP より）

<sup>2</sup> 京都八ッ橋商工業協同組合に加盟しているのは 14 社であるが、その内（有）平安八ッ橋本舗に関しては HP などから生八ッ橋を取り扱っている情報が得られなかったため、13 社とした。

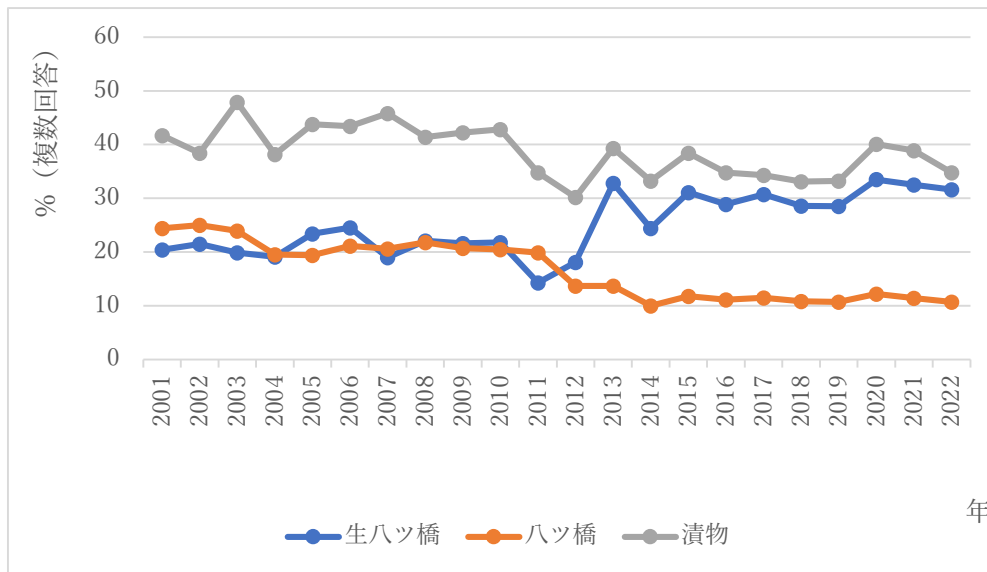


図-2 京都の代表的土産品購入状況推移

(京都観光総合調査および観光客の動向などに係る調査 2001~2022年より筆者作成)

生八ッ橋は、特にここ10年は「京都の土産」としての不動の地位を確立してきたことが窺える。

### (観光における)オーセンティシティ論

オーセンティシティは、真正性、本物(らしさ)と訳され、特に観光文化の研究の中で活発に議論されてきた。中村(2009)は観光文化研究の中のオーセンティシティに関して、国内外に分けて議論を紹介した。それによると、海外の歴史は長く、ブーアスティン、マッカーネル、コーエンらにより、観光客が楽しんで求めるものがオーセンティシティであるなら、「偽の、真実でない」性質を持つのか、「表領域」か「裏領域」か、演出されたものなのか、それは不変なのかそれとも交渉可能なのか、といった議論がなされてきたという。

内田(2020)はそれらオーセンティシティの解釈を参照し、都市の解釈、ひいてはまちづくりの解釈に応用しようとした。特にオーセンティシティの側面を表にあるように「客観的」「構造的」「個人的」と3つに分けて捉える解釈を活用して、オーセンティシティがゆらぎ、循環する中で変化していくものであることを考察した。

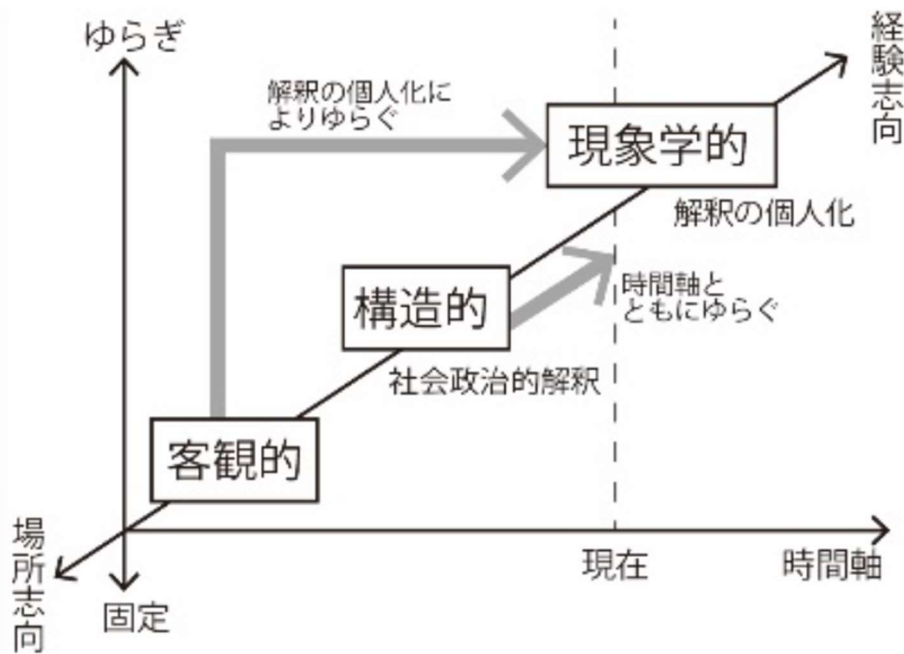
表1 オーセンティシティの範囲

オーセンティシティの範囲			
オーセンティシティの側面	客観的 (リアル)	構造的 (社会政治的)	個人的 (現象学的)
時 間	歴史上の時間 (Historic Time)	遺産的時間 (Heritage Time)	住民/訪問者の時間 (Resident/ Visitor Time)
空 間	MacCannell (1989) の「バックステージ」=リアルで、純粋な近代以前の立地で発見されたもの。偽の社会からは切り離されている (例えば風景、記念碑、「科学的に」いつつくられたか分かっている芸術品、純粋なもの (Bruner 1994))	アトラクション、コミュニティ、目的地の形成 (ねつ造) = 隔絶した空間 (Edensor 1998) (社会政治的な関係が国家、目的地のイメージ、場所のセンス、遺産/歴史上の改造に影響を与えている)	インタラクティブで遂行的で、観光的な空間 = 異質な空間 (Edensor 1998) (観光客と住民は物語的で説明的な意味をつくることに関わる。準備された空間と文脈的な空間に出会う)
アプローチ	科学的な、実証哲学者によるパラダイム  リアリスト = 本質主義の人 (オーセンティシティは物体/イベント/近代以前の起源/独自性の動かぬ特質)	構成主義と社会構築主義 = ポストモダニズム  出現し、取り決められた「意味」= ステークホルダー間における政治的競争 = 空間は観念的、科学技術の力によって計画される = 象徴的で、構築されたオーセンティシティ (Wang 2000)	解釈的で物語的なアプローチ  心理学的 (知覚/感情) = 経験的で、実存ベース、現象学的である。そういったところでは、「意味」は観光の空間 (場) に存在し、それを体現する社会的関係性から生まれる。

出所: Tazim Jamal & Steve Hill (2007) "Developing a framework for indicators of authenticity: the place and space for cultural and heritage tourism", *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, p.358. (筆者翻訳)

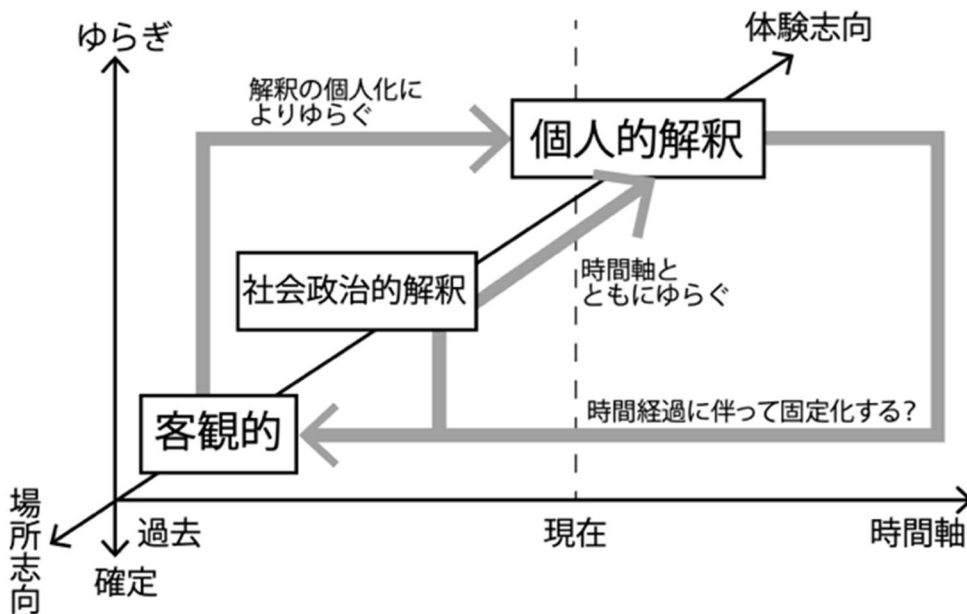
(出典: 内田 2020 より「オーセンティシティの範囲」)

まず、坂村・内田(2019)は沖縄県竹富町竹富島を対象としたケーススタディにおいて、オーセンティシティは振れ幅とゆらぎを持つものであることを踏まえた上でその3側面を整理し、図\_3-a のように表した。内田(2020)はさらにオーセンティシティのそれぞれの側面がお互いにゆらぎ、影響し合うものであるという考察を行い、図\_3-a から循環の概念を付け加え加筆した図\_3-b として表した。



(出典：坂村・内田 2019 より「オーセンティシティの3側面」)

図\_3-a オーセンティシティの3側面



出所：坂村・内田(2019)「図1 オーセンティシティの3側面」に筆者(内田)加筆。

(出典：内田 2020 より)

図\_3-b オーセンティシティの揺らぎと循環図

図\_3-a に表現された「オーセンティシティの3側面」について、内田らの議論を要約する。「客観的」オーセンティシティは時間により確定し、科学的で解釈の余地が少ないものであり、

「構造的」「現象学的」オーセンティシティは共にその「客観的」なオーセンティシティからは繋がったままで「地域固有の生態系や歴史を軸に一定の振幅を限度に変化」するものだと解釈されている（内田、2020）。

図\_3-b においては「構造的」オーセンティシティは「社会政治学的」と表現が改められ、政治的・社会的集団によって位置づけられ、時代や集団により解釈がゆらぐものとされた。そして「現象学的」オーセンティシティは「個人的」と表現され、個人の体験に基づき、主観的で解釈が異なるものとなった。最も大きな差はこれらのオーセンティシティ間において互いに評価のゆらぎが生じ、時間経過や主観的感情が影響し合う点である。

そのように見ると、科学的根拠よりも感情や意図がオーセンティシティ形成に与える影響が強いことが推測される。つまり、「客観的」「社会政治的」「個人的」という3つのオーセンティシティの解釈が時間軸上に存在し、それらがお互いに影響しあってゆらぎを起こしているのではないかという考察である。内田(2020)は、この考察は現代の都市空間にも大きな影響がある可能性があるとして、都市のオーセンティシティ理解へとつなげている。

この「ゆらぎと循環」の考察は、生八ッ橋がオーセンティシティを獲得した過程の理解へも活用できると考え、次章以降で試みる。

#### 生八ッ橋のオーセンティシティのゆらぎと循環図

以下は、聖護院八ッ橋総本店の生八ッ橋を例に「オーセンティシティのゆらぎと循環図」へと当てはめた場合の考察である。

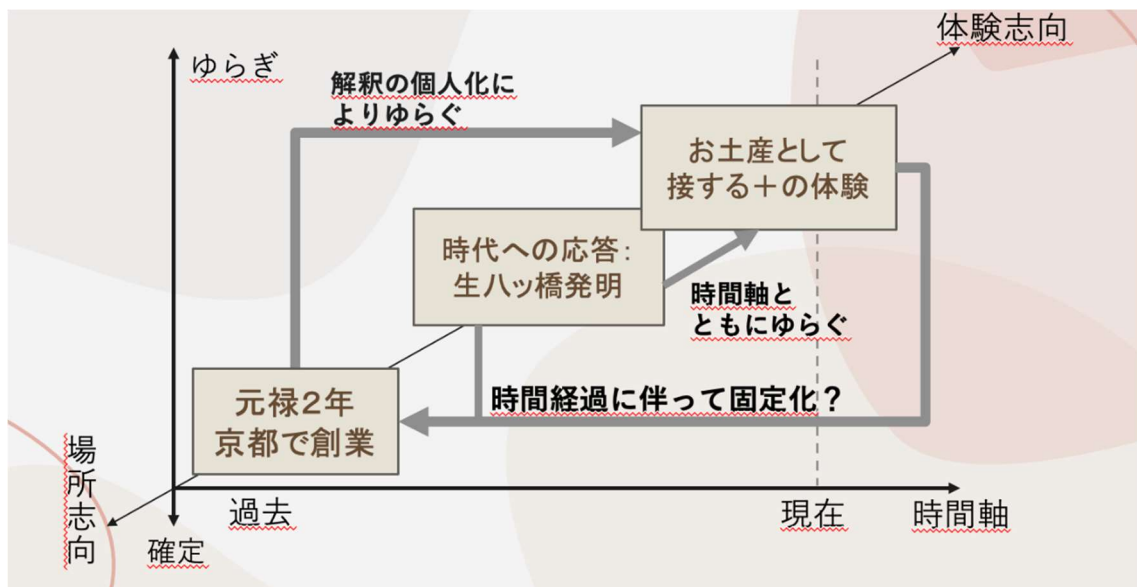


図-4 聖護院八ッ橋の生八ッ橋のオーセンティシティ獲得過程（筆者作成）

まず、オーセンティシティの「客観的」側面である。これには生八ッ橋を販売する聖護院八ッ橋総本店が元禄2年（1689年）に京都で創業しているという事実が当てはまる。これはつまり、京都という場所で長く続けたことである。

オーセンティシティの「社会政治的」側面には、時代によって変化した消費者の味覚と、そ

れに応えた聖護院八ッ橋総本店の回答としての生八ッ橋の販売開始が挙げられる。これは、時代に即した変化と言い換えられる。

オーセンティシティの「個人的」側面は、例えば土産の品として生八ッ橋を購入した消費者、またはその土産の品を贈られた相手の体験である。つまり（ポジティブに）受け入れられ続けたことである。

これら3つは相互に影響を及ぼし合い、ゆらいできた。例えば、京都の歴史に憧れを持つ人が生八ッ橋を土産物として受け取ったとき、創業330年以上の企業によって製造された事実はポジティブな付加価値として働くだらう（オーセンティシティの「客観的」側面の解釈の個人化によるゆらぎ）。さらにそれがその人の味覚にあったものであれば、さらに美味しいというポジティブな体験となる（オーセンティシティの「社会政治的」側面の時間的ゆらぎ）。そしてそうした体験が60年積み重ねられるうちに、生八ッ橋はだんだん“昔からあったもの”の仲間入りをしていく（時間経過に伴う固定化）。

ここでおそらく生八ッ橋に特徴的になりうるのが、生八ッ橋そのものの歴史が聖護院八ッ橋総本店の歴史と溶け合い、実際よりも長い歴史を持つように感じさせている可能性である。

#### オーセンティシティ獲得過程における老舗の役割

生八ッ橋が“京都らしさ”を獲得した理由には、長く続けたこと、時代に即した変化をしたこと、（ポジティブに）受け入れられ続けたことがあり、それらの要因が相互に影響しあい、強化しあっていた。その中で製造・販売が老舗によって行われていたことは、「長く続けたこと」の意味を追加する効果があり、これは生八ッ橋自体のオーセンティシティを強化していた可能性がある。

それは老舗であれば、起こりうる特徴である。老舗は少なくともその土地で100年の歴史を持つ。その歴史はとても強い「客観的」オーセンティシティとなる。その強みは、オーセンティシティがゆらぎつつ循環する中で、有利に働くことがあると考えられる。それは次の図\_5のように整理できる。

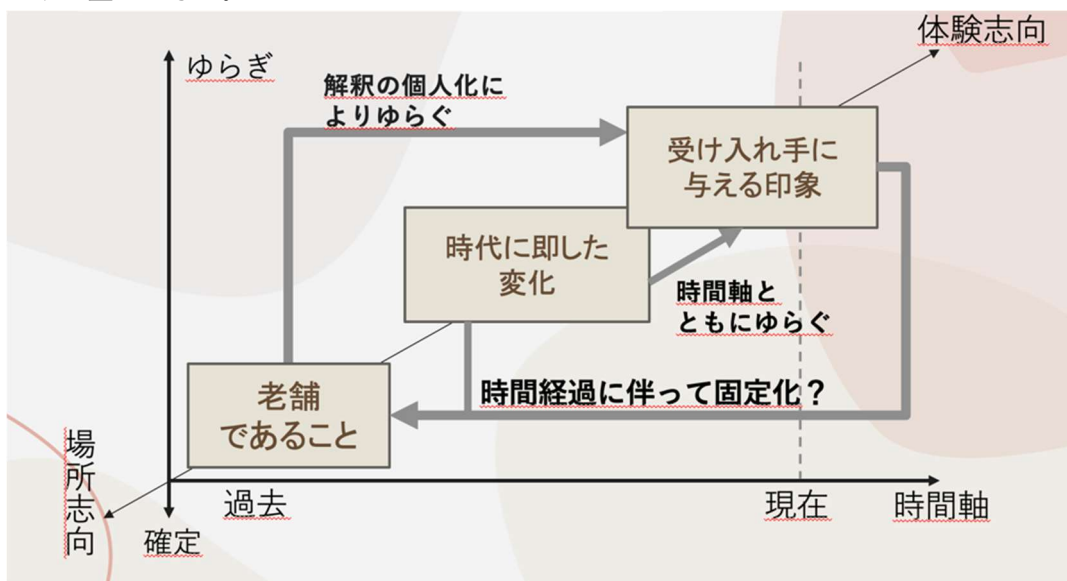


図-5 老舗製品のオーセンティシティ獲得過程（筆者作成）



老舗が馴染みの土地で売り出す新商品がオーセンティシティを獲得しやすいのは、この図のようなメカニズムが働いているからではないだろうか。

しかしこの図にはまだ不明瞭な部分が残る。特に「個人的解釈」にあたる部分が、何を指すのかが不明確である。生八ツ橋では土産物として接するポジティブな体験がオーセンティシティの「客観的」や「社会政治的」側面にも影響を与えうると考えた。別な土産の品の例を考えた場合、もしくは老舗の商品全体に広げて考えた場合、これは必ずしもポジティブな体験には限らない。肝心なのはその商品と客体が接して、何らかの解釈が生まれることであり、それが継続することである。それは結局何であると捉えられ、表現されるべきなのか。

### 「老舗ではない主体」が商品にオーセンティシティを付加するための工夫

ここまで、老舗が製造・販売する土産の品がオーセンティシティを獲得するメカニズムを考察してきた。ここからは考察を深めるための試みとして、老舗ではない主体が土産物を売り出す際に起こっていることを観察し、比較を行う。

手法は次のとおりである。まず、いわゆる「京都のお土産」の代表を一定数選出し、商品パッケージに表示されている文言を観察・分類する。そしてそれらの製造・販売を行う主体の創業年や所在地を調べ、商品パッケージに表される文言に違いがあるかを調べた。ここで商品パッケージに表示される文言に注目したのは、それらが商品の演出の一手法であり、その商品のありたい姿を表していると考えられるからである。

まず、検索エンジン Google に「京都 お土産」と入力すると、たくさんの土産品を紹介するサイトが出てくる。それらの内、上から順に4つのサイトを参照した。参照した4つのサイトとは次のとおりである。

- ① 【京都】 オススメのお土産 16 選！定番のお土産から話題のお土産まで厳選したものを紹介！（東武トップツアーズ編集部、2023）
- ② 地元スタッフ厳選！京都でしか買えないお土産トップ 12（町家インズ&ホテルズスタッフ、2023）
- ③ 【2024 年】 京都の人気お土産ランキングベスト 40！京都でしか買えないおすすめ限定商品（Trip.com-JP、2023）
- ④ 【2024 年】 京都でおすすめのお土産ランキング TOP23！定番・人気・おしゃれ（TABILMO 編集部、2024）

この4サイトで紹介される土産の品の中から食品のみを抜き出すと38社による53種の品となり、これを比較対象とした。参照とする商品パッケージなど外観の情報は、できるだけ公式HPの写真、もしくは公式ECサイトを参照した。

結果は本稿末の資料のとおりである。すなわち、抜き出された 53 種の品を製造・販売する 38 社の内、15 社が創業 100 年を超える老舗であった。またこれら 53 種は土産品という性質上、ほとんどが本社を京都府に置く企業等により製造・販売されており、製造・販売の主体が京都府外に本社を置いている土産品は 7 種であった。商品パッケージを見ると、比較した 53 種の土産品の内 18 種に、付加価値をつけるためと見られる文言が表示されていた。この文言はつまり、商品名、製造元名称、味など商品分類に必要な情報以外の文言である。

創業 100 年を超える老舗とそれ以外の非老舗の間では、商品パッケージに表示される文言に大きな違いは見られなかった。一方、本社が京都府内にある企業等と京都府外にある企業等の製造・販売した土産品には、特徴がみられた。原材料である抹茶の産地として京都の具体的な地名を表示したり、協力会社として京都に本社を置く企業の名前を表示したりしていたのだ。

例えば、

A「ユーラク 京都ブラックサンダー（有楽製菓株式会社 1955 年創業、東京都小平市）」

B「グリコ ポッキー<宇治抹茶>（江崎グリコ株式会社 1922 年創業、大阪府大阪市）」

C「ブルボン 関西アルフォート 宇治抹茶 ディズニーパッケージ（株式会社ブルボン 1924 年創業、新潟県柏崎市）」

D「ネスレ日本 キットカット ミニ 伊藤久右衛門 宇治抹茶（ネスレ日本株式会社 1913 年創業、兵庫県神戸市）」

これら 4 種は、それぞれ東京、大阪、新潟、兵庫に本社をもつ企業により製造・販売されている。それら 4 種のパッケージに表示されている文言は次のとおりである。

a「応仁の乱以来の衝撃！宇治抹茶使用」

b「宇治抹茶 辻利一本店の宇治抹茶使用 共同企画 辻利一本店」

c「宇治一番茶使用」

d「天保三年創業 伊藤久右衛門 京都 宇治抹茶」

このように「宇治」である抹茶の産地の表示、そして京都の協業企業名を強調する表示が特徴的である。

このことは、次のように解釈できないだろうか。京都府外の企業が京都のお土産を販売する際、その商品には「京都らしさ」つまりオーセンティシティが、特に「客観的」な側面において不足している。そこで、抹茶の産地として京都の具体的な地名を表示したり、京都に本社を置く企業の名前を協業として表示したりすることで「客観的」な側面を補強しようとしているのだ。京都生まれではない土産品は、京都産の素材や協業者という後ろ盾を得て、いつの間にか「なんとなく京都らしく」なっていくのである。

逆に京都産であることがはっきりしている商品においては、新たに産地名や他企業名を表示して「客観的」な側面を補強する必要がない。53 種のうち、抹茶あるいは茶を含むものは 21 種ある。京都外の企業によるものを除けば 17 種、そのうち 14 種の商品パッケージには使用されている抹茶あるいは茶の産地は明示されていなかった。すでに「客観的」な側面においてオーセンティシティがある場合、あえて表示して足そうとする必要性は低いのである。

以上、土産の品におけるオーセンティシティの形成について考察してきた。もちろんまだ課題は山積みである。データは少なく、考慮した側面が限定的であったため、理解を深めるには至っていないかもしれない。比較の結果見えてきたのは、老舗と非老舗の対比よりも、本社所在地の違いであったのか。

今後は今回の試みを足掛かりに、オーセンティシティ獲得の過程を参照しつつ、老舗の役割と土産品の特性について改めて整理する必要があるだろう。

## 参考文献

内田奈芳美. “都市のオーセンティシティのゆらぎと解釈.” 地域経済学研究 第 38 号, 2020: 17-26. 京都市産業観光局. “観光客の動向等に係る調査 令和 4(2022)1 月～12 月.” 京都市観光協会. 2022.

[https://www.kyokanko.or.jp/wp/wp-content/uploads/kyoto\\_tourism\\_stat\\_2022.pdf](https://www.kyokanko.or.jp/wp/wp-content/uploads/kyoto_tourism_stat_2022.pdf) [アクセス日: 2024 年 1 月 30 日].

京都八ッ橋商工業協同組合〈事務局〉. 京都八ッ橋商工業協同組合. 不明. <https://kyoto-okashi.jp/yatuhashi/#unionlistWrap> [アクセス日: 2024 年 1 月 30 日].

コトバンク. デジタル大辞泉プラス「生八ッ橋」の解説. 不明. [https://kotobank.jp/word/%E7%94%9F%E5%85%AB%E3%83%84%E6%A9%8B-727311#goog\\_rewarded](https://kotobank.jp/word/%E7%94%9F%E5%85%AB%E3%83%84%E6%A9%8B-727311#goog_rewarded) [アクセス日: 2024 年 1 月 30 日].

坂村圭、内田奈芳美. “オーセンティシティの読み取り方に関する試論—竹富島をケーススタディとして—.” 日本建築学会大会学術講演梗概集 2019 [2019]: 21-22.

聖護院八ッ橋総本店. 聖護院八ッ橋総本店 HP. 不明. <https://shogoin.co.jp/product/> [アクセス日: 2024 年 1 月 30 日].

中村純子. “観光文化研究におけるオーセンティシティ論：内外先行研究の差異と「まなざし」の階層性.” 横浜商大論集 / 横浜商科大学学術研究会 編 43 (1), 2009: 121-161.

東武トップツアーズ編集部. “【京都】オススメのお土産 16 選！定番のお土産から話題のお土産まで厳選したものをご紹介します！”. 2023-10-17.

<https://tobutoptours.jp/column/kansai/kyoto005.html> [アクセス日: 2024 年 3 月 6 日].

町家インズ&ホテルズスタッフ. “地元スタッフ厳選！京都でしか買えないお土産トップ 12”. 2023-11-13.

<https://www.machiya-inn-japan.com/blog/ja/kyotomiyage/> [アクセス日: 2024 年 3 月 7 日].










Trip.com-JP. “【2024 年】京都の人気お土産ランキングベスト 40！京都でしか買えないおすすめ





め限定商品”. 2023-12- 12.

<https://jp.trip.com/guide/info/%E4%BA%AC%E9%83%BD+%E3%81%8A%E5%9C%9F%E7%94%A3.html> [アクセス日: 2024 年 3 月 6 日].






TABILMO 編集部. “【2024 年】京都でおすすめのお土産ランキング TOP23！定番・人気・おしゃれ”. 2024-02-26.

<https://uyamaresort.com/column/kyoto-omiyage/> [アクセス日: 2024 年 3 月 7 日].

ブランド名 商品名	写真	発売元、創業年、 本社所在地	発売年	HPにおける宣伝文	パッケージ記載の文言	URL	紹介サイト、開 覧日	
ユラク 京都ブラックサン ダー		有楽製菓株式会社 1955年、東京都小平市	2018	「応仁の乱以来の衝撃！」がキャッチコピーの2018年に販売開始した京都の土産商品「京都ブラックサンダー」をリニューアル！	応仁の乱以来の衝撃！ 宇治抹茶使用	<a href="https://www.yurakuseika.co.jp/lineup/product_37.html">https://www.yurakuseika.co.jp/lineup/product_37.html</a>	Trip.com- JP(2023) TABILMO編集部 (2024)	HPにて「京都銘菓おたべ」などの京都土産を製造・販売する株式会社美十監修と強調
祇園辻利 POLCOCON さくほろクッキー		株式会社 祇園辻利 1860年、京都市	?	濃厚で香り高く風味豊かな抹茶を粉糖とともにまぶし、さくほろ食感が後を引くひとくちサイズのクッキー「POLCOCON（ぼるここん）」。(中略) 祇園辻利では可愛らしいひとくちサイズの大きさから、「轟(コクーン)」と「ボルボロン」を合わせて「POLCOCON（ぼるここん）」と名付けました。	—	<a href="https://shop.giontsuri.co.jp/collections/polcocon/products/32163">https://shop.giontsuri.co.jp/collections/polcocon/products/32163</a>	Trip.com- JP(2023)	
グリコ ポッキー <宇治抹茶>		江崎グリコ株式会社 1922年、大阪府大阪市	?	伝統の宇治抹茶を使った抹茶のポッキー	近畿地区限定販売 宇治抹茶 辻利一本店の宇治抹茶使用 共同企画 辻利一本店	<a href="https://www.glico.com/jp/product/chocolate/pocky/44465/">https://www.glico.com/jp/product/chocolate/pocky/44465/</a>	Trip.com- JP(2023) TABILMO編集部 (2024)	
ブルボン 関西アルフォート 宇治抹茶 ディズニーパッ ケージ		株式会社ブルボン 1924年、新潟県柏崎市	ディズ ニーパッ ケージは 2019~?	ダイジェスティブビスケットと、宇治一番茶のパウダーを使用したチョコレートを組み合わせました。	宇治一番茶使用	<a href="https://www.bourbon.co.jp/product/detail/35374.html">https://www.bourbon.co.jp/product/detail/35374.html</a>	Trip.com- JP(2023)	
ネスレ日本 キットカットミ ニ 伊藤久右衛門 宇 治抹茶		ネスレ日本株式会社 1913年、兵庫県神戸市	?	伊藤久右衛門が厳選した宇治抹茶と、宇治茶葉を丁寧に練りこんだ風味豊かなチョコレートでウエハースを包み込みました。	京都土産 天保三年創業 伊藤久右衛門 京都 宇治抹茶	<a href="https://nestle.jp/kitkat/products/kitkat-itohkyuemon-ujimatcha">https://nestle.jp/kitkat/products/kitkat-itohkyuemon-ujimatcha</a>	Trip.com- JP(2023)	
井筒ハッ橋本舗 生ハッ橋 タ子 ニッキ・抹茶詰 合わせ		株式会社井筒ハッ橋本舗 1805年、京都市	1967	ニッキ、宇治抹茶で仕上げた生ハッ橋につぶあんを包み込みました。やわらかいハッ橋とあんの甘味が折り重なって広がり、2つ3つと手が伸びる美味しさです。	ニッキ 宇治抹茶 水上 勉「五番町夕霧楼」の主人公 Since 1805 文化二年	<a href="https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gd52">https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gd52</a>	Trip.com- JP(2023) 東武トップ アーズ編集部 (2023) TABILMO編集部	製造元のロゴには「Since 1805 文化二年」と記載
井筒ハッ橋本舗 生ハッ橋 タ子 チョコレート		株式会社井筒ハッ橋本舗 1805年、京都市	?	口どけのよいチョコレートを生ハッ橋の生地で包みました。	水上 勉「五番町夕霧楼」の主人公 Since 1805 文化二年 Izutu Yatsuhashi is a traditional and famous confectionary of Kyoto.	<a href="https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gr1/gd51">https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gr1/gd51</a>	Trip.com- JP(2023) TABILMO編集部 (2024)	製造元のロゴには「Since 1805 文化二年」と記載 パッケージでは英語で“井筒ハッ橋”の紹介文を掲示。洋風さを出すためか。
井筒ハッ橋本舗 井筒の生ハッ橋 ニッキ		株式会社井筒ハッ橋本舗 1805年、京都市	?	健康食品としても注目を集めるニッキ(桂皮末)で仕上げた生ハッ橋です。 井筒伝承の味をご賞味くださいませ。	京名物 Since 1805 文化二年	<a href="https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gr11/gd19">https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gr11/gd19</a>	Trip.com- JP(2023)	製造元のロゴには「Since 1805 文化二年」と記載 パッケージでは“井筒の”なまハッ橋と強調。
聖護院ハッ橋 聖・黒胡麻		株式会社 聖護院ハッ橋総本 店 1689年、京都市	?	風味豊かな黒胡麻を生ハッ橋の生地とあんに配した商品。	—	<a href="https://shop.shogoin.co.jp/p/item-detail/detail/i43.html">https://shop.shogoin.co.jp/p/item-detail/detail/i43.html</a>	Trip.com- JP(2023)	シンプルなパッケージ 製造元のマークには「登録商標」と記載。 ロゴには「創業元禄二年」と記載。



井筒ハッ橋本舗 井筒ハッ橋 (角ぎり)		株式会社井筒ハッ橋本舗 1805年、京都市	?	井筒ハッ橋は「六段の調べ」などで知られる、箏曲の祖・八橋検校に由来します。 検校が教え伝えたと言われる京の堅焼き煎餅を萐の形に仕上げ「ハッ橋」と名付けたのが始まりでございます。	京名物 IZUTU YATSUHASHI HONPO CO, LTD. SINCE 1805 名誉総裁賞 (昭和40年)、賜御嘉納 (昭和24年) マーク付きで掲示 Japan classic の表記がある版もあり。	<a href="https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gd69">https://www.yatsuhashi.jp/fs/izutsu/gd69</a>	Trip.com-JP(2023) 東武トップツアー編集部 (2023)	
宇治茶祇園辻つじりの里 ぎおんの里		株式会社 祇園辻 1860年、京都市	?	祇園辻人気NO.1の抹茶菓子「つじりの里」「つじりの里」は、濃厚な石臼挽き抹茶クリームを丁寧に焼き上げた薄焼きロールせんべいで包んだ、祇園辻人気No.1の抹茶菓子。	祇園辻人気NO.1	<a href="https://shop.giontsuji.co.jp/collectons/tsuiriinosato-gionnosato/products/31311">https://shop.giontsuji.co.jp/collectons/tsuiriinosato-gionnosato/products/31311</a>	Trip.com-JP(2023) 東武トップツアー編集部 (2023)	祇園辻の歴史は、1860年 (萬延元年)、屋号を初代・辻利右衛門の名より「辻利」とし、山城国宇治村 (現・京都市宇治市) パッケージのフランス語は雰囲気を出すためか。HPのロゴには「1924年に創業、日本で初めて本格的なフランス菓子を提供した洋菓子メーカーのコロパン」と記載。
コロパン 京都 抹茶の焼き ショコラ		株式会社 コロパン 1924年、東京都中央区	?	京都・宇治抹茶を使用。抹茶の芳醇な香りが口の中に広がるすっきりとした甘さが特徴の焼きショコラです。関西エリア中心のお手土産としてご好評いただいております。 2017年モンドセレクション銀賞受賞商品です。	京都 Le cadeaux chaleureux communiquant le coeur intime.= 親密な心を伝える、温かい贈り物。	<a href="https://www.colopan.co.jp/product/chocola/post-26.php">https://www.colopan.co.jp/product/chocola/post-26.php</a>	Trip.com-JP(2023)	「京都ヴェネトは京都四条烏丸に本店を構えております」「京都 VENETOは温故知新、異文化の架け橋のブランドです。」
京都ヴェネト グラッ茶		株式会社寿庵 1990年、京都市	?	京都宇治抹茶と組み合わせることで京都×イタリア異文化の架け橋となる新創作ドルチェが誕生しました。	MEETING FROM ITALY TO KYOTO JAPANESE TEA FLAVOR COOKIES	<a href="https://ksfg-online.jp/view/item/000000000309">https://ksfg-online.jp/view/item/000000000309</a>	Trip.com-JP(2023)	
KINEEL ルフル		株式会社 鼓月 1945年、京都市	?	お花のかたちのかわいいラングドジャの中に、ふんわりとしたクリームをはさんだ『ルフル』バニラ風味のクリームには、甘酸っぱいイチゴを。抹茶には、ほろ苦い宇治抹茶クリームと甘く香ばしいラングドジャ。	—	<a href="https://www.kineel.jp/c/itemlist/ruffleu/ruffleuGiftbox/095020">https://www.kineel.jp/c/itemlist/ruffleu/ruffleuGiftbox/095020</a>	Trip.com-JP(2023)	
鼓月 千寿せんべい		株式会社 鼓月 1945年、京都市	1963	発売から半世紀以上、皆様にご愛顧いただいている千寿せんべい。 その美味しさをさらに探求し「プレミアム千寿せんべい」は誕生しました。 選りすぐりの素材と職人のこだわりによって 生み出された鼓月自慢の新商品。 ぜひこの機会にご賞味ください。	KOGETSU PREMIUM SENJYU SENBEI	<a href="https://kogetsu-ec.com/SHOP/12806.html">https://kogetsu-ec.com/SHOP/12806.html</a>	Trip.com-JP(2023) 東武トップツアー編集部 (2023) TABILMO編集部 (2024)	
抹茶くず餅		株式会社 宇治安 1999年、京都府木津市	?	井上天極堂の吉野葛に、風味豊かな宇治抹茶を練りこんだ、贅沢な逸品です。抹茶の味と香りが、損なわれないように造り上げ、触感も現代風にアレンジしました。上品な甘みをお楽しみください。	吉野葛使用 宇治抹茶入り	<a href="https://ujiyasu.co.jp/products05.html">https://ujiyasu.co.jp/products05.html</a>	Trip.com-JP(2023)	
京ばあむ		株式会社 美十 1965年、京都市	?	京都の新定番 しつと〜り ほわほわ 宇治抹茶と豆乳のバームクーヘン 宇治抹茶と豆乳を使用した生地を、層に重ねました。プライダルの引菓子、贈り物や内祝い、京都のお土産にぴったりです。修学旅行のお土産にもどうぞ♪	—	<a href="https://www.otabe.jp/view/item/00000000479?category_page_id=ct22">https://www.otabe.jp/view/item/00000000479?category_page_id=ct22</a>	Trip.com-JP(2023) 東武トップツアー編集部 (2023) TABILMO編集部	(HPにのみ記載あり) 天保七年創業 森半の宇治抹茶を使用し、酸味と香る抹茶の香りをしっかりと楽しみいただけます。
御倉屋 黒糖 旅奴		菓匠 御倉屋 (みくらや) 1947年、京都市	?	すべての工程を手作業で。 ふっくらと丁寧に焼き上げた焼き菓子です。	—	<a href="https://mukuraya.jp/?pid=47616861">https://mukuraya.jp/?pid=47616861</a>	Trip.com-JP(2023)	堂本印象画伯手ずからの書画をあしらった 掛け紙に短冊を添えて。 京都の雰囲気を感じていただける、オリジナルの 包装紙にて先様にお贈りいただけま

京菓子司 阿舎利餅		阿間梨餅本舗 京菓子司 満月 1856年、京都市	1922年	大正11年二代目当主が公安し発売した「阿間梨餅」丹羽大納言の粒餡を、さまざまな素材を練り合わせた満月秘伝の餅生地で包み、焼き上げた半生菓子です。しっとりした皮と自家製餡の絶妙なる調和……。独特の食後をお楽しみ頂ける逸品です。	—	<a href="http://www.aiyari-mochi.com/a_ajari_mochi.html">http://www.aiyari-mochi.com/a_ajari_mochi.html</a>	Trip.com-JP(2023) 東武トップツアーズ編集部(2023) TABILMO編集部	
天狗製菓 横綱あられ		天狗製菓株式会社 1952年、京都市	?	当社独特のドレッシング使用、口にピッタリする風味を持ち、その上、懐かしい味も兼ね備えたお菓子です。	—	<a href="https://tenguseika.jp/products/">https://tenguseika.jp/products/</a>	Trip.com-JP(2023)	
SUGITORA バターサンド缶		SUGITORA菓子屋店 2017年、京都市	?	ほうじ茶と黒糖のサンド シングルオリジン抹茶を使用 上質な抹茶を是非お召し上がり下さい。 普段より和をイメージしてみました。 工場生産とかではなくパティシエがひとつひとつ手作りで作っています。	—	<a href="https://www.kyoto-tower-sando.jp/shop/index/183">https://www.kyoto-tower-sando.jp/shop/index/183</a>	Trip.com-JP(2023) 町家インズ&ホテルズスタッフ(2023)	SUGITORA菓子屋店の京都タワーサンド店限定商品。河原町三条のこの場所に100年以上昔からあった小さな果物屋、スギトラ果実店。たくさんの個性強めの常連さんに惜しまれながら、小さな果実店が2008年に閉店しました。そして月日は流れ 2017年に果物屋は寺町と新京極
GOOD NATURE MARKET カカオ京せんべえ		株式会社ビオスタイル BIOSTYLE Co.,Ltd. 2017年、京都市	?	プチプチ食感のカカオハスク（カカオ豆の皮）と芳醇なカカオパウダーを練りこんだ、パリッと香ばしい京煎餅。ミネラル豊富な古代小麦をベースにホッとひと息つきたい午後のおやつ時におすすめ。 「京菓子司 亀屋良長」がレシピ監修。	—	<a href="https://online.goodnaturestation.com/c/brand/goodnaturemarket/f20098">https://online.goodnaturestation.com/c/brand/goodnaturemarket/f20098</a>	Trip.com-JP(2023)	
梅園 oyatsu みたらしバターサンド		甘党茶屋 梅園 河原町店本店 1927年、京都市	?	創業昭和2年の味わいを、新しい和菓子に仕上げました。おうちで『梅園』の味をお楽しみください。	—	<a href="https://onlinestore.umezono-kyoto.com/products/mitarashi_buttersand">https://onlinestore.umezono-kyoto.com/products/mitarashi_buttersand</a>	Trip.com-JP(2023)	
あんの花束 ふゆ		甘党茶屋 梅園 河原町店本店 1927年、京都市	?	もっちりとした生地でさまざまな餡を包んだ「あんの花束」は、見た目にも愛らしくお召し上がり頂ける”和菓子の花束”です。お祝いに、お世話になった方に、和菓子の花束はいかがでしょう。	—	<a href="https://umezono.tbase.in/items/38966808">https://umezono.tbase.in/items/38966808</a>	Trip.com-JP(2023)	
UCHU wagashi フルーツの羊羹		株式会社UCHU 2010年、京都市 <a href="https://www.pref.kyoto.jp/sangyo-sien/company/uchu.html">https://www.pref.kyoto.jp/sangyo-sien/company/uchu.html</a>	?	スッキリ甘さ控えめの白い羊羹。香料は使わず、素材の良さをそのまま使った甘夏、桃、ぶどうのフルーツ餡を、卵白を加えて軽やかにした白あんに合わせました。どんな飲み物にも合わせやすい新感覚の羊羹です。夏は冷やして、冷たい飲み物と。	NEXT 100 YEARS	<a href="http://uchu-wagashi.jp/?pid=150748507">http://uchu-wagashi.jp/?pid=150748507</a>	Trip.com-JP(2023)	
鶴屋吉信 IRODORI 琥珀糖		株式会社 鶴屋吉信 1803年、京都市	?	クリアケースに入ったパステルのような、ラベンダー・ミント・ローズ・カモミール・ジャスミンの風味の5色の琥珀糖	—	<a href="https://shop.tsuruyavoshinobu.jp/products/60410011">https://shop.tsuruyavoshinobu.jp/products/60410011</a>	Trip.com-JP(2023) TABILMO編集部(2024)	
鶴屋吉信 袖餅		株式会社 鶴屋吉信 1804年、京都市	1868	袖餅は明治初年（西暦1868年）創業、代々受け継ぐ鶴屋吉信の代表銘菓です。昭和8年、昭和天皇の京都行幸の際にお買い上げの栄を賜りました。	—	<a href="https://www.tsuruyavoshinobu.jp/product/dp/yumochi">https://www.tsuruyavoshinobu.jp/product/dp/yumochi</a>	Trip.com-JP(2023)	

祇園辻利 がとーぶぶ		株式会社 祇園辻利 1860年、京都市 	?	「がとーぶぶフィナンシェ」は、祇園辻利自慢の宇治抹茶、ほうじ茶と米粉・求肥を組み合わせ、もっちり食感が特長の風味豊かなフィナンシェです。	—	<a href="https://shop.giontsuji.co.jp/collections/gateau-bubu">https://shop.giontsuji.co.jp/collections/gateau-bubu</a>	Trip.com-JP(2023)	
バイカル 幸せのつむぎパイ 〜りんご〜		株式会社ハトヤ瑞鳳閣 1955年、京都市	2020年?	半世紀以上にわたり、お祝いや手土産にお使いいただいていたバイカルの『アップルパイ』（中略）しかし、予想だにしていなかった、コロナ時代においては、（中略）「もっとお渡ししやすく食べやすいアップルパイが作れないか」という想いが高まり（中略）開発いたしました。	—	<a href="https://www.baikal.jp/shiawasenotumugipie.html">https://www.baikal.jp/shiawasenotumugipie.html</a>	Trip.com-JP(2023)	
クロッシュ 白絹手鞠		株式会社クロッシュ 2012年、京都市	?	古来より続く京あめの代表格。白絹のごとく輝く色と紋様、そして細やかに走る色目は祝いと清康を表す。	—	<a href="https://crcht.com/products/58468405.php">https://crcht.com/products/58468405.php</a>	Trip.com-JP(2023)	創業は新しいがHPに「新しい京あめ千年の都・京都には、平安の世から連綿と積み重ねられた伝統技術の上に、常に最新の技術を積み重ね、次の世代の新しい文化を創り出す、そういった京都ならではの流儀が今も厳然と続いています。日本書記にまで遡る胎の歴史を、京の伝統と技術弊舗がつぶあんを生八つ橋でくろみ、新しい創作菓子「おたべ」として世に送りだし、以来、京菓子として、京土産として京都のみなさまをはじめ、観光に来られた方々からご愛顧をいただきながら歩みをつけております。いまではおなじみの1982年10月マールブランシュ「京都北山本店」オープン 使用するお濃茶は「茶の葉」のためのオリジナル京スイーツの定番、マールブランシュの顔として、国内外で愛されるお濃茶ラングドシャ「茶の葉」。
生八つ橋 京都銘菓おたべ		株式会社 美十 1965年、京都市	1966年 2021年10月より、リニューアル	丁寧に作り上げた生八つ橋に、宇治玉露を使用した「玉露あん」と、抹茶生八つ橋には「つぶあん」を包み込みました。お茶の香りをお楽しみいただくために「につき」を使用しておりません。	—	<a href="https://www.otabe.kyoto.jp/">https://www.otabe.kyoto.jp/</a>	東武トップツアーズ編集部(2023)	
マールブランシュ 茶の葉		株式会社ロマンライフ 1951年、京都市	?	お濃茶ラングドシャ「茶の葉」京 宇治 白川の厳選茶葉をはじめとする宇治茶を使用。京スイーツの定番から世界品質へ。	—	<a href="https://www.malebranche.co.jp/products/chanoka/">https://www.malebranche.co.jp/products/chanoka/</a>	東武トップツアーズ編集部(2023) TABILMO編集部(2024)	
西利 京漬物		株式会社西利 1940年、京都市	?	上品で繊細な旨み、聖護院かぶらの持ち味を生かした上品な味わい。一枚ずつ丁寧に漬け込んだ伝統の味です。	旬 総理大臣賞受賞	<a href="https://www.nishiri.co.jp/shop/products/detail.php?product_id=473">https://www.nishiri.co.jp/shop/products/detail.php?product_id=473</a>	東武トップツアーズ編集部(2023) TABILMO編集部(2024)	
中村藤吉本店 生茶ゼリー		株式会社 中村藤吉本店 1854年、京都府宇治市	?	“日本茶”の味わいそのままを、つるとなめらかなゼリーというカタチに。お茶の繊細な香りと、芳醇で喉の奥にまったりと居座るようなうま味をとじ込めました。甘さ控えめの小倉館と、モチっとした白玉を添えた『生茶ゼリー【抹茶】』の割合です。	—	<a href="https://tokichi.jp/collections/jerry">https://tokichi.jp/collections/jerry</a>	東武トップツアーズ編集部(2023)	
果朋 果朋だんご		果朋 2010年?、京都市 <a href="https://souda-kyoto.jp/blog/01013.html">https://souda-kyoto.jp/blog/01013.html</a> より	?	厳選した米粉の団子に果朋特製みたらシタレと香り豊かなきな粉をたっぷりふりかけました。	—	<a href="https://kahou.kyoto/product/product-81/">https://kahou.kyoto/product/product-81/</a>	東武トップツアーズ編集部(2023) TABILMO編集部(2024)	
笹屋伊織 代表銘菓どら焼き・千客万来		株式会社 笹屋伊織 1716年、京都市	江戸時代末期	江戸時代末期、五代目当主・笹屋伊兵衛が、京都・東寺のお坊さんから「副食となる菓子を作ってほしい」と依頼を受け鉄板の代わりに、お寺の銅鑪（どら）の上で焼いたことから「どら焼」と名付けられました。	—	<a href="https://www.sasayaiori.com/doravaki/">https://www.sasayaiori.com/doravaki/</a>	東武トップツアーズ編集部(2023)	1975年より期間を3日間に延ばし、毎月20、21、22日とさせていただきます。



京ゆば三田久 ゆばちりめん		株式会社三田久 1920年、京都市？	？	生ゆばとちりめんじゃこ、山椒をあっさりとした上品な味付けで、炊き合わせております。特に、山椒は国内産にこだわり、ひとつひとつ手作業で丁寧に実をまいでいます。ご飯のお伴やお酒のおつまみにぴったりです。	—	<a href="https://mitaku.co.jp/?pid=46652912">https://mitaku.co.jp/?pid=46652912</a>	東武トップツ アーズ編集部 (2023)	
nikiniki カレ・ド・カネール		株式会社 聖護院ハッ橋総本店 1689年、京都市 <small>produced by shogoin hosokabe</small>	？	生ハッ橋と、中に入れる餡やコンフィなどを自由に組み合わせさせてお召し上がりいただく商品です。	—	<a href="https://nikiniki-kyoto.com/products/carre_de_cannelle/">https://nikiniki-kyoto.com/products/carre_de_cannelle/</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023) TABILMO編集部 (2024)	
UCHU wagashi 京都ものがたり		株式会社UCHU 2010年、京都市 <a href="https://www.pref.kyoto.jp/sangyo-sien/company/uchu.html">https://www.pref.kyoto.jp/sangyo-sien/company/uchu.html</a> より	？	たくさんの古いものが今日もいきづく街、京都。いまの京都の風景がデザインされた落雁です。	—	<a href="http://uchu.co/product-column/335">http://uchu.co/product-column/335</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	
マールブランシュ 加加阿365紙園店 加加阿365		株式会社ロマンライフ 1951年、京都市	？	形は三方を山に囲まれた京都盆地の姿ですが、どうやらそこにも味わいの秘密があるようです。みやびやかで繊細な類のない口だけをお楽しみください。	—	<a href="https://www.marlbranche.co.jp/store/95/">https://www.marlbranche.co.jp/store/95/</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	
五建外良屋 生ういろう		株式会社 五建外良屋 1855年、京都市	？	スティックタイプで食べやすい定番の「小豆」「抹茶」「白」「黒砂糖」「粟小豆」「抹茶小豆」「黒豆」の他、さくらなどの「季節のういろ」もある出来立ての味を楽しめる生のういろです。	？	<a href="http://www.gokenuiro.jp/standard/">http://www.gokenuiro.jp/standard/</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	
バイカル 完熟チーズケーキ		株式会社ハトヤ瑞鳳閣 1955年、京都市	2005	完熟チーズケーキは、極限まで柔らかく、粗熱がとれてギリギリ形が保てるくらいの柔らかさを目指しています。火加減が大切で、窯から出すタイミングが10秒違えば、表面の色あいや食感が変わるほど、繊細な職人の技が必要です。	—	<a href="https://www.baikal.jp/kanjukucheesecake.html">https://www.baikal.jp/kanjukucheesecake.html</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	
村上開新堂 ロシアケーキ・ ダックワーズ		村上開新堂 1907年、京都市	昭和30年頃	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です。 5種類の異なる食感をお楽しみ下さい。	—	<a href="https://www.murakami-kaishindo.jp/products/russiacake.html">https://www.murakami-kaishindo.jp/products/russiacake.html</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	
大黒屋饅餅本舗 御饅餅		大黒屋饅餅本舗 1897年、京都市 <a href="https://kunen-salon.com/food/13970/">https://kunen-salon.com/food/13970/</a> より	1987?	—	—	<a href="https://kunen-salon.com/food/13970/">https://kunen-salon.com/food/13970/</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	公式HPなし
京都まるん 舞妓茶		株式会社舞扇堂 1985年、京都市 <a href="https://kyobusi.kyoto.com/p/3091-1600939568/">https://kyobusi.kyoto.com/p/3091-1600939568/</a> より	2007?	宇治煎茶に、香り高い高知県産ゆずをブレンド。	京都府産のお茶 Since 1751 kyoto HOKKORIAN7NOSHIN	<a href="https://www.kyotomarun.com/shobrand/ct47/">https://www.kyotomarun.com/shobrand/ct47/</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	「京都まるん」は、お菓子を通じてほっこりした和みのあるひと時を、そしてお菓子を通じて人と人の縁をむすぶお店でありたいという思いから2007年にその歴史をスタートさせました。

パティスリー洛甘舎 洛缶CAKE		パティスリー洛甘舎 山豊テグス株式会社？ 1963年、京都市 <a href="https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000029883.html">https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000001.000029883.html</a> より	？	公式HPに商品紹介なし	—	<a href="https://rakkansha.jp/">https://rakkansha.jp/</a>	町家インズ&ホテルズスタッフ (2023)	
UCHI wagashi ochobo		株式会社UCHU 京都市、2010年 <a href="https://www.pref.kyoto.jp/sangyo-sien/company/uchu.html">https://www.pref.kyoto.jp/sangyo-sien/company/uchu.html</a> より	？	たっぷり茶葉を使うから深い味わいが楽しめます。一口サイズのochoboは、和三盆糖のすーっと口の中で優しく溶けていく柔らかな甘みを、特に体感できる落雁です。ジャスミン茶、ほうじ茶、抹茶のティーフレイバーの香りがさわやかな、お出掛けのお供にもおすすめのお菓子です。	made in kyoto	<a href="http://uchu-wagashi.jp/?pid=26545692">http://uchu-wagashi.jp/?pid=26545692</a>	TABILMO編集部 (2024)	
井筒ハッ橋本舗 京都鴨川 鴨サブレ		株式会社井筒ハッ橋本舗 1806年、京都市 	？	鴨川に浮かぶ愛らしい鴨をイメージした、豊かなバター風味とサクサクした歯ごたえのサブレです。	—	<a href="https://www.vatsuhashi.jp/fs/izutsu/c/gr4">https://www.vatsuhashi.jp/fs/izutsu/c/gr4</a>	TABILMO編集部 (2024)	
都松庵 AN DE COOKIE		株式会社 都松庵 1950年、京都市	？	小麦粉を使わず「生あん」を生地に使用することで、和菓子のような素朴な味わいと、独特のほろほろとした軽い食感を実現しました。	—	<a href="https://www.toshooan.com/?pid=140395516">https://www.toshooan.com/?pid=140395516</a>	TABILMO編集部 (2024)	
京都祇園 あんの あんぼーね		京都祇園あんの本店 株式会社サザエ食品 1973年、兵庫県西宮市 	？	京都祇園あんの銘菓 手作り最中「あんぼーね」滋賀県産の糯米「羽二重糯」を使った、香ばしく歯切れのよい最中皮。十勝産小豆をじっくり炊きあげたつぶあん、マスカルポーネチーズを使用した自家製クリームを、お好みでサンドしてどうぞ。	—	<a href="https://www.anno-kyoto.jp/products/detail/4">https://www.anno-kyoto.jp/products/detail/4</a>	TABILMO編集部 (2024)	兵庫県にある「あんこを使用した菓子の開発、製造、販売」事業所「株式会社サザエ食品」が直営する店舗「京都祇園あんの」による販売。
京都おりふ		株式会社 もり 1962年、京都市	？	佃煮風に味わい深く、あっさり仕上げました。山椒をたっぷり使用しておりますので、細かく刻んで、白ご飯に混ぜておにぎりすると格別の味わいです。	—	<a href="https://www.kyoto-mori.com/shopbrand/ct38/">https://www.kyoto-mori.com/shopbrand/ct38/</a>	TABILMO編集部 (2024)	
はれま チリメン山椒		株式会社はれま 1981年、京都市	1971	海の遠い京都。ある程度保存のきくチリメンじゃこは、昔からとても身近な食材です。新鮮な最高級の国産ものを仕入れ、さらに小さくきれいな粒揃いのものだけを選別しています。	—	<a href="https://www.harema.co.jp/product/#content01">https://www.harema.co.jp/product/#content01</a>	TABILMO編集部 (2024)	HPにてチリメン山椒の発祥と紹介。
立誠社 九条ねぎラー油		株式会社 立誠社 1923年、大阪市 <a href="https://risseisha.co.jp/#sec-products">https://risseisha.co.jp/#sec-products</a> より	？	焼いた葱の香ばしさとごま油の香りが絶妙な食べるラー油です！熱々ご飯にかけたり、餃子のタネの隠し味としてもお勧めです！	焼いたネギの香ばしさと旨みを食卓に使用しているネギの51%が九条ネギです	<a href="https://irwest-omivage.com/item-detail/1371844">https://irwest-omivage.com/item-detail/1371844</a>	TABILMO編集部 (2024)	立誠社は、鉄道グッズやお土産物をメインとするオリジナルグッズの企画製造販売を行う会社。