

七



京菓子に
今日の風

京菓匠・七條甘春堂

夏の商品のご案内 写真家 瀧本幹也氏とのコラボレーションのご案内

三十三間堂の名で親しまれる蓮華王院の近くで、慶応元年(1865年)から 和菓子造りの暖簾を守る京菓匠・七條甘春堂より、春から初夏の御菓子をご案内します。

今夏も、全国百貨店およびDEAN & DELUCAなどの専門店での販売も決定しています。

七條甘春堂は、京菓子のいのちである水をはじめ、ひとつひとつの素材と向き合いながら、美味しさにこだわり遊び心をかたちにして、伝統を伝えながら、現代のスタイルにあった季節の和菓子をお届けしています。

従来のサイズに加え、昨年より、ほとんどの商品に、少人数やひとりで食べ切れるサイズもご用意しています。一部の御菓子を除いては、オンラインショップでご購入が可能です。ぜひお気軽にお試しください。

また、京都の本店では、京菓子作り体験教室も開催しています。京町屋での和菓子作りも、ぜひご体験いただければ幸いです。

夏の季節商品より



京羊羹 天の川

七夕の世界を夏菓子に映し

七夕の夜空、天の川の輝き。濃い青の錦玉羹に銀箔を散りばめ、ゆらめく星屑を映しました。半透明の味甚羹と小倉羹の二層をあわせ、あつさり

りと夏らしい味わいに仕立てています。

※オンラインショップ：5月～予約開始
※店舗販売期間：6月1日～8月末頃まで
※電話予約：6/1～七條甘春堂本店 075-541-3771

■内容量 価格：1棹（約200g）1,296円 / 半箱（約100g） 724円



琥珀 夏

色とりどりの琥珀羹に季節の彩りをお楽しみください

琥珀とは木の樹脂が長い歳月を経て固化してできた宝石のこと。その琥珀に似ていることから「琥珀糖」と名の付いたこのお菓子は、寒天と砂糖で出来ています。透明感のある美しい外観と、自然乾燥によって生まれる外はしやりしやり、中は柔らかな独特の食感が楽しめます。

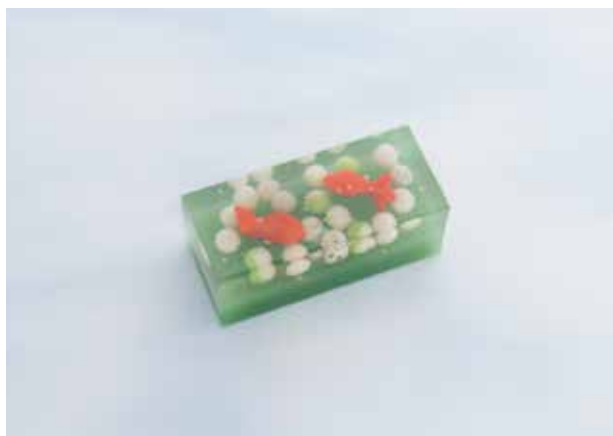
そんな琥珀糖で季節の彩りを映し、箱に詰めました。

コーヒーなどお茶うけにも可愛らしい一品です。

※4月25日～ 夏限定商品

■内容量：1箱 ■価格：864円

定番商品より



金魚

優雅に泳ぐ金魚、水面の光。

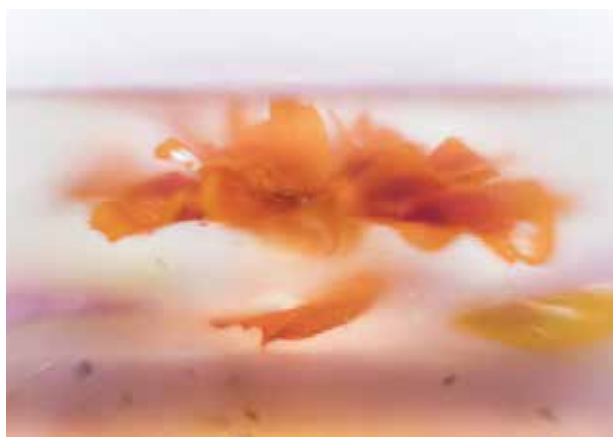
神坂雪佳「金魚玉函」をイメージし、

涼しく華やかな景を手づくりの繊細な餡細工で羊羹に映しました。

琥珀羹と練羊羹のあつさりとした味わいをお楽しみください。

※5月下旬～6月上旬 販売開始予定

■内容量 価格：1棹（約200g）1,404円 / 半箱（約100g） 756円



ブーケかん

想いを込めて贈る 花束のように

白餡といちじくの羊羹に、紅茶の琥珀羹をあわせ、食べられるお花で彩りました。いちじくの食感も楽しい、爽やかでフルーティーな味わいです。

※季節によりお花が変わります。

※オンラインショップ：毎月1日より翌月7日配送予約受付、
京都本店：毎月7日に販売

■内容量 価格：1棹（約200g）3,024円 / 半箱（約100g） 1,944円

夏の季節商品より

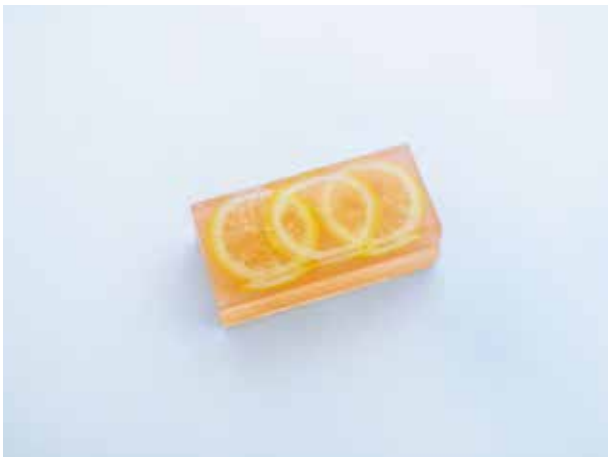


5月の上生菓子

季節の上生菓子を丹精込めて作っています。

藤の花	浮島（羊羹）
花菖蒲	煉切（こしあん）
岩根つつじ	さんとん（つぶあん）
さつき	煉切（こしあん）
唐衣	外郎（白あん）
落し文	煉切（こしあん）

■内容量：1個 410円



爽や果

爽やかなハーモニー。

桃とレモンの錦玉羹のあいだに

桃ピューレの優しい甘さの羊羹をはさみました。

スライスレモンの皮のほろ苦さがアクセント。

フルーティーな美味しさです。

冷やしてお召し上がりください。

※5月下旬～6月上旬 販売開始予定 夏限定商品

■内容量 価格：1棹（約200g）1,404円 / 半箱（約100g）756円



貴船の流れ

涼やかな清滝川のせせらぎ。

名勝 嵐山の上流で光を受けて澄みわたる景を映しました。

若鮎と紅葉を錦玉羹に浮かべ、

柚子の香とともに夏らしく仕立てています。

冷やすとよりいっそうおいしくお召し上がりいただけます。

※4月下旬～ 夏限定商品

■内容量 価格：1棹（約200g）1,296円



季節煎餅 夏涼

冴えわたる風のようにひろがる夏の香り。

爽やかな木の芽、きりっとみずみずしく香る柚子、

大根であしらった涼やかな青楓。

それぞれの素材の風味を生かして軽やかに仕立てた

夏らしい薄焼卵煎餅です。

※5月1日～ 夏限定商品

■内容量 価格：5袋（1袋3枚入）702円

写真家 瀧本幹也氏とのコラボレーション商品のご案内



麩焼きせんべい「景」

「山笑う」「夏来る」「山粧ふ」「山眠る」

古来より、お茶人方に親しまれ今に伝わる「麩焼きせんべい」。その味は素朴だからこそ、原料となる「米」と「水」の調和が大切な味の決め手となります。煎餅一枚一枚に職人が京の風情を映しだしました。和三盆糖のほのかな甘みがよりいっそう麩焼の味を引き立てます。

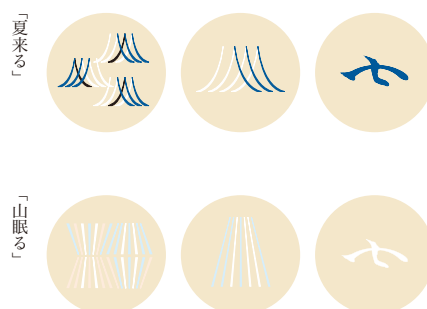
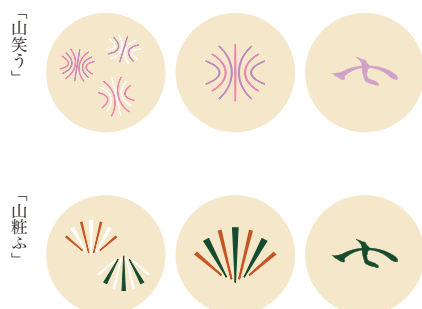
京菓子を包む掛紙や包装紙などの意匠（デザイン）を、その時代のアーティストが手がけることが古くから行われてきました。京菓子文化は日本の伝統文化そのものでもあります。その時代の文化を伝え京菓子と一緒に楽しむ場も作ってきました。

七條甘春堂では、現代のアーティストである写真家の瀧本幹也氏の作品をパッケージにデザインし、同作品で本店の京町屋の床の間に合う掛け軸を仕立てました。

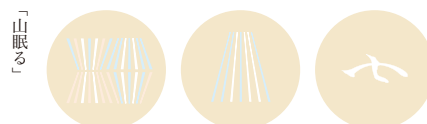
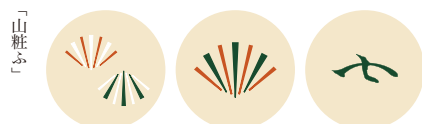
パッケージに包まれる麩焼きせんべいもこの商品のためのデザインです。合わせてお楽しみください。

※5月～6月上旬 発売予定 定番商品

■内容量：3枚 ■価格：各1,620円



「麩焼きせんべい」のデザイン



価格：全て税込

瀧本幹也 作品展示



掛け軸制作：弘誠堂

新商品の 麩焼きせんべい「景」を包む、
瀧本幹也氏の作品を掛け軸に仕立て、
オリジナルプリントと合わせ、七條甘春堂 本店併設の
「且坐喫茶」（しゃぎきつき）にて展示しています。
小さな展示ですので、喫茶をお楽しみつつ
ご覧いただければ幸いです。

期間 4月9日（土）～5月8日（日）

会場 七條甘春堂 本店「且坐喫茶」

時間 9：00～17：30

休み 月・火

12：00以降の見学は、茶寮ご利用をお願いします。

瀧本幹也 Mikiya Takimoto | 写真家

1974年生まれ。広告写真やCM映像をはじめ国内外での作品発表や
出版など幅広く活動进行。

写真と映像で培った豊富な経験と表現者としての視点を見
いだされ、是枝裕和監督から映画撮影を任され

『そして父になる』、『海街diary』、『三度目の殺人』と
独自の映像世界をつくり出している。

最近の展覧会に

『CHAOS』(Galerie Clémentine de la Féronnière、パリ、2018)、

『CROSSOVER』(ラフォーレミュージアム原宿、東京、2018)、

『CHAOS 2020』(妙満寺、京都、2020)など。

京菓匠・七條甘春堂 について



歴史

七條甘春堂の家歴は遠く
方広寺大仏造営の頃に
豊臣秀吉が当家の庭前の古藤を
鑑賞されたと伝えられる旧家で、
神社仏閣とのつながりも古く
「豊国神社」「旧六条御所」等
伝統菓子の御用達を務めてきました。
初代藤屋清七が慶応元年(1865年)創業以来
今日当代に至っています。

毎月7日、
ブーケかん発売の日、
京都本店に
この暖簾がかけられます。

店舗

●京都本店

住所 京都市東山区七条通本町東入 西の門町五五一番地 TEL 075-541-3771

営業 9:00~17:30

J R 京都駅より市バス206・208系統 約10分

バス停「博物館三十三間堂前」下車スグ (七条通に面しています)

京阪電車「七条」駅 東に歩いて約5分

* 甘味処「且坐喫茶(しゃぎきつぎ)」が併設されています。

●七条店 現在休店中

住所 京都市東山区七条本町角 TEL 075-541-3791

営業 10:00~17:00

●伏見大手筋店

住所 京都市伏見区大手筋二番地 TEL 075-621-6100

営業 9:00~19:00

JR京都伊勢丹店、京都タワーサンド店 (和菓子作り体験教室のみ)、北千住マルイ店、
京都および全国の百貨店、有名銘店街・有名ホテル売店、
ショップ (レストラン嵐山、ディーン&デルーカ、南禅寺観門亭) などで販売しています。

意匠について



2021年秋、意匠が新たに生まれ変わりました。デザインは、株式会社ヒダマリの関本明子が手がけました。

パッケージデザインについて

京都に1868年から暖簾を守り続けている『京菓匠 七條甘春堂』。

京菓子には、菓銘というものがありますが、御茶席の趣向（テーマ）にあわせ、お菓子の造形や菓銘も作ることができます。京菓子が愛される場である御茶席に置いて、京菓子にはいわゆる固定の商品名はありません。

リニューアルのパッケージデザインでは、パッケージの正面から商品名を無くすことで、京菓子文化を表現しました。

京菓子は花鳥風月・年中行事などを表現したお菓子そのものが、色とりどりで非常に華やかです。また、尾形光琳をはじめとした琳派などの意匠や和歌・物語など日本の文化をモチーフに形作られているものも多く、目でも楽しませてくれるその姿は大きな魅力の一つです。

それを包むパッケージデザインは、中身の華やかなお菓子たちを予感させる、大事な引き立て役となります。

『京菓匠 七條甘春堂』は、自社工場を持ち、おいしい京菓子を楽しんでもらうため、それぞれの商品に一番合う餡を商品ごと職人の手により製造するという非常に手間のかかった方法で、一つ一つの商品を作っています。パッケージデザインでは、そのような人の手のかかった丁寧な商品製造のイメージを、手書きの筆跡を使用することで表現しています。

京菓子文化を後世にも伝える使命を担った、老舗の『京菓匠 七條甘春堂』ならではのパッケージデザインとなっています。

シンボルマーク『七』について

『京菓匠 七條甘春堂』の『七』、初代 藤屋清七『七』でもあり、

京菓子を通して、『京菓匠 七條甘春堂』のある「七条」を盛り上げていくブランドにしていきたいという思いと、本店すぐそばにある鴨川にかかる明治建築の美しい七条大橋の形をモチーフに、そこから流れる「今日の風」にのって、飛んでいく鳥の形をマークにしました。

書：寺島響水 / コピーライター：藤城敦子 / Photographer：瀧本幹也 / AD・D：関本明子 / D：佐藤真子

お客様お問合せ先：七條甘春堂 TEL 075-541-4090

プレスお問合せ先：株式会社ハウ TEL 03-5414-6405 MAIL pressrelease@how-pr.co.jp