



創業五百五十余年 御用蕎麦司「本家 尾張屋」

オンラインショップ 取扱商品拡充のご案内



1465年、応仁の乱の前々に和菓子屋として創業し、現在は、京都に『蕎麦と蕎麦菓子』の店として3店舗を構える京都の蕎麦屋「本家 尾張屋」は、店舗で提供する生蕎麦を再現した乾麺と、日々の暮らしの小さな喜びである菓子を、全国でお楽しみいただけるよう、オンライン販売商品を充実しました。ご自宅用に、ご贈答用に、「本家 尾張屋」の老舗の味をお楽しみください。

尾張屋の蕎麦

蕎麦乾麺

本家尾張屋で提供する打ちたての生蕎麦の味わいを再現した、北海道産蕎麦粉100%使用の『宝来蕎麦』と、蕎麦にそうめんの優しい味わいが加わった、つるっとした食感と蕎麦の風味が好評の『蕎麦そうめん』の2種の乾麺を取り揃えています。厳選した国産蕎麦粉を使用し、豊かな蕎麦の風味をご堪能いただけます。人気のにしん蕎麦もご家庭でお楽しみいただけるよう、にしんの詰め合わせなどもご用意しています。

濃縮だし

「本家 尾張屋」の京風の出汁をご家庭で堪能できる無添加濃縮だし。あたたかかけ蕎麦用「濃縮うすだし」と、せいろなどの冷たいお蕎麦用「濃縮こいだし」の2種を取り揃えています。京都の老舗ならではの、蕎麦とだしの味を、ご家庭でお楽しみいただけます。また、煮物、和え物、だし巻き卵など、お料理にもお使いいただけます。



イメージ

尾張屋の代表的な菓子

そば餅

尾張屋を代表する菓子。昔、蕎麦粉を団子にしてたき火で焼いたものを「そば餅」と呼んでいましたが、明治時代のはじめ頃、十三代目当主が、かつての呼び名はそのままに、皮に蕎麦粉を使った焼菓子を考案しました。馥郁とした蕎麦の香りと北海道産小豆澁し餡の相性が良く、地元京都の方々に愛されてきました。車屋町二条の本店では今も毎日、昔ながらの製法で一個一個丹念につくっています。



蕎麦板

菓子屋と蕎麦屋の顔を持つ尾張屋ならではのお菓子です。蕎麦を打つように生地を薄く伸ばし、短冊状に包丁したものを一文字釜でかりっと焼いた、香ばしいお菓子です。甘さを抑え、厳選した蕎麦粉の香りを生かしています。黒ごまを振った蕎麦の風味たっぷりのオリジナルのほか、京都・宇治産の抹茶、ピーナッツの三種を定番に、「期間限定」で黒七味や白味噌味などの展開があり、すべて蕎麦板三枚入の個包装でご用意しています。



蕎麦ぼうる

京都土産として親しまれている豊かな蕎麦の香りと愛らしい姿の蕎麦ぼうる。「ぼうる」とは、卵をしっかり泡立てて、砂糖と小麦粉を加えた南蛮渡来の焼菓子です。尾張屋は独自に蕎麦粉を加え、誰もが親しめる蕎麦菓子のひとつとして育ててきました。さくっと軽く口溶けが良く、京都で多くのファンを持つお菓子です。日本茶はもちろん、紅茶、コーヒーなどにもよく合います。



商品ラインアップ

単品・各種詰め合わせ、慶事用・弔事用の熨斗のご用意もあります。詳細はオンラインショップをご覧ください。

蕎麦



無添加宝来そば 単品
180g (2人前)
¥400～



蕎麦そうめん 単品
180g (2人前)
¥400～



無添加 濃縮こだし(冷たいお蕎麦用)
無添加 濃縮うすだし(温かいお蕎麦用)
無添加 ぼん酢 180ml (7-8人前)
¥550～

蕎麦詰合せ



各種詰め合わせ

写真は無添加 にしんそば 詰合せ

菓子



そば餅
¥800 (6個)～



蕎麦板
黒ごま、ピーナッツ、抹茶、
¥500 (小箱 8袋入)～



蕎麦ぼうる
¥600 (1袋 100g)～



蕎麦かりんとう
¥400 (1袋50g)～
キャラメル、塩ごま、シナモン

菓子詰合せ



各種詰め合わせ
左 2種詰合せ 右 4種詰合せ



その他、多様なバリエーションを揃えています。詳細はオンラインショップよりご覧ください。

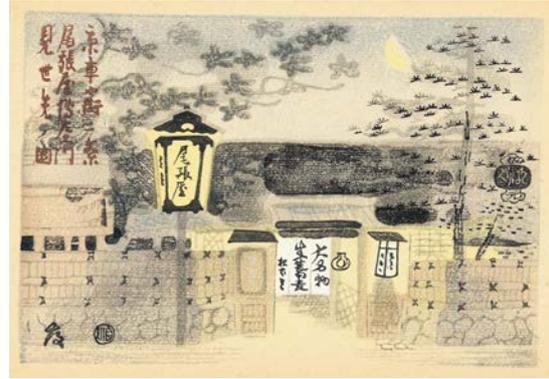


創業五百五十余年 御用蕎麦司

「本家 尾張屋」について



現在の本家尾張屋本店



大正～昭和初期 本家尾張屋13代目の時に描かれた本家尾張屋本店

1465年応仁の乱の前々年に和菓子屋として創業し、現在は、『蕎麦と蕎麦菓子』の店として京都に3店舗を構えています。

蕎麦屋としてのはじめ

『練る、伸ばす、切る』の技術を持つ菓子屋に蕎麦切り*の注文がお寺から入ったのをきっかけに、1700年頃、初代稲岡伝左衛門が蕎麦屋をはじめました。その後、蕎麦菓子にも力を入れ、13代目当主が考案し、現在では「本家 尾張屋」の顔となった代表銘菓が『そば餅』です。現在では、京都で一番古い老舗蕎麦屋と菓子屋として、130年前に御所近くの現在地に移転した本店に加え、四条店と高島屋にて、蕎麦と蕎麦菓子を営んでいます。

*蕎麦切りとは：禅の修行僧により中国大陸から蕎麦切りがもたらされ、江戸時代中頃、京都の禅寺でもつくられるようになりました。次第に、寺ではまかないきれなくなった蕎麦づくりを、「練る・伸ばす・切る」の技術を持っていた市中の菓子屋が、蕎麦切りをはじめとする麺類の注文をうけるようになったといわれています。

蕎麦屋としての尾張屋

1700年頃、初代・稲岡伝左衛門のときに蕎麦屋をはじめてからは、多くの寺院に蕎麦を納めたといわれています。江戸時代になると蕎麦は「むしやしない」（空腹時のちょっとした食事）として庶民にも愛されるようになり、尾張屋の蕎麦の評判は高まり、宮中へも蕎麦を作りに上がりました。その後「御用蕎麦司*」として認められ、御所にも蕎麦を納めていました。以来京都の歴史とともに550年近くにわたり、人々の暮らしに寄り添う菓子屋・蕎麦屋として尾張屋は歩んできました。

*御用司とは：御所への出入りを許されていた店の江戸時代後期の総称。明治以降は宮内庁御用達と呼ばれる。

尾張屋の「そば餅」

尾張屋の顔でもある代表銘菓「そば餅」が誕生したのは、江戸時代末期から明治時代にかけて、十三代目当主が考案したと言われています。かつては丸いものを総称して「餅」といい、その名残が尾張屋の菓名に生きています。餅といっても餅米や米粉を搗く粘りのある「餅」ではなく、小麦粉とそば粉を混ぜ、鶏卵や砂糖を加えた皮で小豆漉し餡を包み、天火で焼いた饅頭で、てっぺんに黒ごまを振った素朴なもので、そば粉を使った菓子の先駆けでした。シンプルな素材と味が愛され、京都では「そばのお饅頭といえば尾張屋さん」と言われるようになりました。加えて蕎麦板と蕎麦ぼうろの3種が尾張屋を代表する蕎麦菓子です。いずれもシンプルな素材でつくった素朴な味わいの焼き菓子です。そば餅・蕎麦板は本店の蕎麦を作るすぐ隣で製造しています。

読者お問合せ先

本家尾張屋 本店 住所 京都市中京区車屋町通二条下る TEL 075-231-3446 WEB <https://honke-owariya.co.jp>

プレスお問合せ先

HOW INC TEL 03-5414-6405 MAIL pressrelease@how-pr.co.jp