

七



京菓子に
今月の風

京菓匠・七條甘春堂

意匠一新と秋の商品のご案内

三十三間堂の名で親しまれる蓮華王院の近くに、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。

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、美味しさにこだわる姿勢はそのままに、2021年秋、ロゴやパッケージなどのデザインと商品ラインアップをリニューアルいたしました。

また、ほとんどの商品に、少人数やひとりでも食べ切れる量の半箱サイズが誕生しました。

七條甘春堂は、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御菓子をお届けしていきます。

一部の御菓子を除いては、オンラインショップでもご購入が可能です。

また、京都の本店と京都タワーサンド店では、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、ぜひご体験ください。

季節の商品 定番商品より



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。

■内容量 価格：1本（約200g） 3,024円
半箱サイズ（約100g） 1,944円



上生菓子

季節の上生菓子を丹精込めて作っています。

銀杏 外郎（白こし餡）
秋の山路 煉切（こし餡）
照葉 煉切（こし餡）
錦秋 きんとん（つぶ餡）
通天 煉切（こし餡）
織部 上用（こし餡）

■内容量：1個
■価格：410円



琥珀

自然のなかで木の樹脂と長い歳月がつくりあげる宝石「琥珀」。

そんな琥珀のように優しい色と透明感が美しいお菓子です。
口に入れば、外はしゃりしゃり、中は柔らかな独特の食感。
季節の彩りと共にお楽しみください。

■内容：1箱 ■日持ち30日
■価格：864円



焼栗

秋、心をときめかす栗の実りの便り。

刻んだ栗を白餡に混ぜ込み、栗の形に整えて愛らしく仕上げま
した。

茶の湯の菓子としても珍重された焼栗。

そのかぐわしさと優しい
甘味をお楽しみください。

■内容量：1個（箱入） ■日持ち：20日
■特定原材料：卵 ■価格：216円

価格：全て税込

意匠について



この秋、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』だからこそ、できる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

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。

店舗



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

JR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(しゃぎきつき)」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。

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