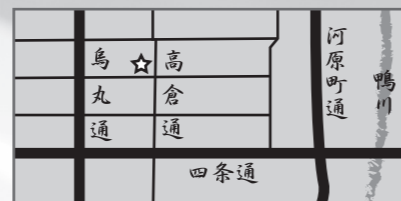


亀廣永

蛸薬師高倉を上っていくと左手に見える小さな和菓子屋さん、それが亀廣永です。姉小路車屋町にある亀末廣からのれん分けされて創業されました。今回紹介する琥珀羹の『したたり』は、祇園祭の菊水鉾のお茶席でお茶菓子として昭和46年から出されるようになったのが始まりです。当初は祇園祭のときのみ販売されていましたが、今では一年中楽しむことができます。寒天と沖縄の黒砂糖を使って作られた『したたり』は、甘さがしつこくなくさっぱりとした後味です。冷やしても常温でも美味しく、ウイスキーなどのお供にすることもできます。



住所：京都市中京区高倉通蛸薬師上ル
和久屋町359番地
価格：1,100円（税込）
日持ち：1週間

『したたり』

『ミルクの金平糖』

吉田キャンパスのすぐ近くにある、京都でただ一軒製造している、日本唯一の金平糖専門店。レシピがなく、技術の習得に20年かかる一子相伝の技で、1種類17日以上かけて、味、ツヤ、形のすべてにこだわって作られた金平糖はまさに芸術品と言えるでしょう。さて、約60種類以上ある中で今回紹介するのは『ミルクの金平糖』。乳製品のため熱を加えて結晶させることが難しいジャージー牛乳の風味が一粒一粒に閉じ込められ、噛むと濃厚な味わいが口いっぱいに広がり、なめらかな口どけです。そしてずっと引く後味が、あなたを次の一粒へと引きずることでしょ。

住所：京都市左京区吉田泉殿町
38番地の2
価格：1,836円（税込）
日持ち：常温で半年

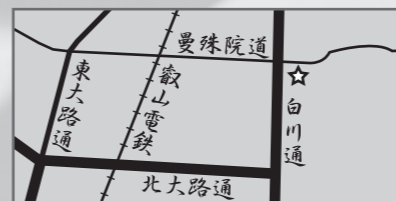


緑寿庵清水

ほんなり美味し京土産

京都にはたくさんの銘菓がありますが、帰省のようなお菓子をお土産として持っていくのはそんなときにぴったりの京都らしい和洋菓してみてくださいね。

省するときや遠方の友達を訪ねるときなどにたらよいか迷ったことはありませんか。今回は4品ピックアップしました。ぜひ参考に（ビタミンK）



住所：京都市左京区一乗寺花ノ木町
5番地
価格：小豆430円、栗595円（税込）
日持ち：1週間

一乗寺下り松にある一乗寺中谷。60年前和菓子店としてオープンし、12年前から洋菓子も販売されるようになりました。この店で昔ながらの製法を守りながら作られているのが一乗寺の名物、『でっち羊羹』です。由来は江戸時代、一乗寺の村民が祭事の際に弁当代わりに作っていたものだといわれています。米粉と丹波大納言小豆を練り合わせ、竹の皮に流して蒸した『でっち羊羹』は、あっさりとした甘みともっちりとした弾力があります。小豆の羊羹と、栗入りの羊羹の2種類あり、夏季には冷やして食べるとより一層楽しめます。

『でっち羊羹』

『抹茶のダクワーズ』

祇園の花見小路通を少し外れ、裏通りに入ったところにある和バルOKU。京都市北部の山奥にある花背の美山荘を母体としており、店内から小さな庭を見ると祇園にいなから奥地の庵の雰囲気を感じることができます。ここでテイクアウトできるお菓子として販売されているのが『抹茶のダクワーズ』。選り抜かれた香り高い抹茶とバタークリーム、ドライイチジクを使って作られた逸品です。外はサクッと、中はしっとりふわっとしており、飽きの来ない食感を楽しめます。また、抹茶の味わい深い苦みを満喫することができ、番茶や紅茶とよく合います。

住所：京都市東山区祇園町南側
570番地119
価格：3個750円（税込）から
日持ち：2週間



一乗寺中谷

OKU

はみだし
すてーじ

筋肉をつけたい。
⇒引き締まったカラダをゲットしたい。

(工・院 ようかな)
(だけどつつい美味しいお菓子に手が伸びる……；編)

はみだし
すてーじ

ナンデ!? らいふすてーじナンデ!?
⇒ドーモ。メガコイキング=サン。ビタミンKです。

(総・2 メガコイキング)
(次の投稿までオタッシャデー!；編)