

やわたブランド ヤワタカラ

2022年8月に、やわたブランド「ヤワタカラ」の第2回認定を行い、特産品12品を新たに認定しました。第1回認定と合わせた「やわたらしさ」が溢れる28商品を是非手にとってみてください！



【問】 問い合わせ先 【営】 営業時間
【所】 所在地 【休】 定休日
【電】 電話番号 【H】 ホームページ

※価格はすべて税込です。
※2022年11月時点の情報です。
※最新情報は各店舗にお問い合わせください。

和菓子



① はちまんのフルーツパフェ大福

(レギュラーサイズ) 1個 320円
(ラージサイズ) 6個 3,715円
※ラージサイズはインターネット販売のみ対応

菓匠庵はちまん京都の代表スイーツ「フルーツパフェ大福」。季節でかわる3種類の新鮮なフルーツと、きめ細かく口の中でとろける特製白あんを滋賀県産餅粉で柔らかく包んだボリューム満点のフルーツ大福です。

② はちまんの福祿寿

1個 270円

美味しさの秘密は、1粒1粒つぶさぬよう大切に炊き上げた「北海道大納言の餡」と、近江羽二重米を使用したサクサクと香ばしい「最中種」に有り。八幡史跡「松花堂庭園」の「破風瓦」に記された福祿寿をデザインしています。

【問】 菓匠庵はちまん京都 美濃山店
【所】 八幡市美濃山御幸1-3
【電】 075-983-0150
【営】 9:00～18:30 【休】 水曜日



③ 手作りせんべい やわためぐり

大(70g入り) 550円 小(8枚入り) 350円

八幡産のてん茶の茶の粉と宇治抹茶を練りこみ、八幡の名所の印を施した手焼きの玉子せんべい。てん茶の旨味成分特有のアミノ酸、リラックス効果のあるテアニンが多く含まれています。

【問】 流橋焼・松田ティーファーム
【所】 八幡市上津屋里垣内35
【電】 075-981-3235 【営】 10:00～17:00
【休】 不定休 【H】 <http://www.ryukyoyaki.com>

④ 走井餅

5個入 750円 10個入 1,400円

北海道産の小豆をザラメ砂糖で炊いたこしあんを、滋賀「羽二重」のもち米をついた餅で包んだ和菓子。毎日その日の分だけ手作りされ、やわらかな口当たりとあっさりとした味わい特徴です。

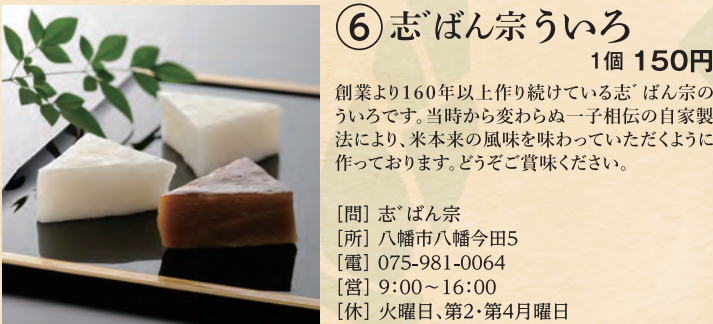


【問】 やわた走井餅老舗 【営】 9:00～17:30
【所】 八幡市八幡高坊19 【休】 月曜日(祝日の場合は翌平日)
【電】 075-981-0154 【H】 <http://www.yawata-hashirimochi.com>

⑤ 走井の鳩もなか

1個入 200円 3個入 650円
6個入 1,400円

バリバリの皮に、自身で餡をつめることで、サクサクの食感が楽しめるもなか。プレーンの皮に粒餡の「プレーン」、抹茶の皮に粒餡の「抹茶」、桜色の皮に桜餡の「桜」(季節限定)の3種類。日持ちがするので、進物にもおすすめです。



⑥ 志ばん宗ういろう

1個 150円

創業より160年以上作り続けている志ばん宗のういろうです。当時から変わらぬ一子相伝の自家製法により、米本来の風味を味わっていただくように作っております。どうぞご賞味ください。

【問】 志ばん宗
【所】 八幡市八幡今田5
【電】 075-981-0064
【営】 9:00～16:00
【休】 火曜日、第2・第4月曜日

⑦ 亀屋芳邦の源氏巻

1本 1,307円

石清水八幡宮が源氏の氏神であることから生まれた和菓子。赤羊羹は平氏の旗を、白餡は源氏の旗を表しています。あっさりとした白餡とほどよく煮詰めた赤羊羹の甘さがマッチした商品。



【問】 御菓子司 亀屋芳邦 【営】 9:00～18:00
【所】 八幡市八幡岸本27 【休】 木曜日
【電】 075-981-3033 【H】 <https://www.kameya-yoshikuni.com>

和スイーツ

⑨ 松花堂 甘味弁当

1個 6,480円～

※通年販売はしておりません。
販売時期はお問い合わせください。
四季の訪れを上品な“生菓子”で楽しむ、愛らしい和スイーツボックス。季節毎に内容を変え、料理人渾身の甘味を詰め込みました。新しい“松花堂弁当”として、大変ご好評をいただいているお取り寄せ商品です。(要予約)

【問】 京都吉兆 松花堂店
【所】 八幡市八幡女郎花43-1 【電】 075-971-3311
【営】 3日前までのご予約制
11:00～15:00
17:00～21:30(金・土・日・祝日のみ営業)
【休】 月曜日(祝日の場合、翌平日へ振替)・年末年始
【H】 <https://kyoto-kitcho.com/restaurant/shokado>

洋菓子

⑩ 源氏の白鳩ラスク

6枚入り 600円 10枚入り 972円
(焦がしメープル味とキャラメル味が半分ずつ入っています。)

石清水八幡宮の使いといわれる「鳩」をイメージしたジョフランオリジナルのお菓子。焦がしメープル味とキャラメル味の2種類。本殿の歴史を解説した「しおり」を読みながらお菓子をお楽しみください。

【問】 有限会社フランス菓子ジョフラン
【所】 八幡市欽明台西24-1
【電】 075-982-0234 【営】 10:00～20:00
【休】 年中無休
【H】 <http://www.joffrin.jp>

⑪ やわた三色デニッシュ

1斤 1,080円

ピンク色で八幡の桜とツツジ、緑色で緑豊かな男山、白色で三川合流の地である八幡の川の流れを表しているデニッシュパン。別々に食べても美味しいいちご味、抹茶味、プレーン味を一度に味わうことができます。

【問】 食パンの店 メイステーブル
【所】 八幡市男山泉3-1 【電】 075-983-8500
【営】 9:00～18:30 【休】 日曜日
【H】 <https://meis-table.com>



⑫ 上杉農園のいちごアイスクリーム

カップタイプ1個 350円 もなかタイプ1個 380円

上杉農園で採れたいちごを冷凍することで、いちご農家ならではの新鮮さを味わうことができるアイスクリーム。果肉を多く使用しているため、いちご本来の美味しさを味わうことができます。

【問】 株式会社上杉農園 【所】 八幡市里内舟小路303
【電】 075-204-6940
【営】 (平日)10:00～15:00 (土日祝)9:00～15:00
※直売所の営業期間:12月中旬～7月末
【休】 不定休 【H】 <https://www.uesugifarm.com>

お茶



⑬ 銘 浜乃風

1個 1,100円

八幡市産のてん茶を加工した抹茶。日本遺産第一号「日本茶800年の歴史散歩～京都・山城～」の構成文化財として流れ橋の兩岸上津屋浜台の「浜茶」が認定されたことに因み、八幡市長により「浜乃風」と命名されました。

⑭ 銘 松花堂

1個 1,300円

香、味、色にこだわった3種類のてん茶をブレンドした、松花堂庭園・美術館オリジナルの抹茶。爽やかな香りと柔らかな甘み、くすみのない鮮やかな色合いが特徴です。

【問】 松花堂庭園・美術館 【営】 11:00～15:00(予告無く変更する場合がございます。)
【所】 八幡市八幡女郎花43-1 【休】 月曜日(祝日の場合は翌平日)・年末年始
【電】 075-981-0010
【H】 <https://shokado-garden-art-museum.jp/top/museumshop>

⑮ 京都やましろ上級碾茶

1個(30g) 800円

石臼で粉末にされる宇治抹茶の原料であるてん茶(純日本茶品種:さみどり)の最高級品。ホットや水出しでのお茶としてはもちろん、料理やお菓子作りにも活用可能です。また、茶殻を酢の物や佃煮として利用することで、てん茶を余すところなく楽しむことができます。

⑯ 和紅茶 京都やましろ紅茶

(リーフタイプ50g) 1個 540円
(ティーバッグ3g×7袋) 1個 540円
(缶入りティーバッグ3g×10袋) 1個 800円

京都山城木津川の堤の自然に育まれた旨味のある純日本茶品種「さみどり」から作った和紅茶。まったりとした甘さがありながらすっきりとした後味が特徴。ホットはもちろん、水出しでも美味しくいただけます。

【問】 流橋焼・松田ティーファーム 【営】 10:00～17:00
【所】 八幡市上津屋里垣内35 【休】 不定休
【電】 075-981-3235 【H】 <http://www.ryukyoyaki.com>

調味料

⑰ 上杉農園のいちごジャム

小1個 580円 大1個 780円

大きな果肉の食感といちご本来の甘酸っぱさを活かしたすっきりした味わい特徴のいちごジャム。食パンはもちろん、アイスやヨーグルトにかけると、デザート感覚でいちごを味わうことができます。

【問】 株式会社上杉農園
【所】 八幡市里内舟小路303 【電】 075-204-6940
【営】 (平日)10:00～15:00 (土日祝)9:00～15:00
※直売所の営業期間:12月中旬～7月末
【休】 不定休 【H】 <https://www.uesugifarm.com>

⑱ いちごのお塩

1個 550円

おさぜん農園で生産したいちごを乾燥・粉末加工し、赤穂の塩と混ぜ合わせた、ほのかにいちごの風味を感じられるお塩。見た目も鮮やかで、食卓を華やかにしてくれる商品。



⑳ おさぜん農園のいちごジャム

小1個 500円 大1個 950円

おさぜん農園で採れた完熟いちごグラニュー糖のみを使用したいちごジャム。無添加無着色でいちご本来の優しい甘さが特徴。口にくぐるとなめらかな舌触りの中に、ごろっとしたいちごの果肉感が味わえます。



【問】 株式会社おさぜん農園 【営】 10:00～16:00
【所】 八幡市里内菅井339 【休】 不定休
【電】 075-982-6757 【H】 <https://osazen.com>

料理

㉒ 松花堂弁当

「吉」5,100円 「雅」8,300円

江戸時代の社僧「松花堂昭乗」の愛用していた四つ切箱から着想を得て、吉兆の創業者「湯木貞一」が考案。異なる料理を十字に仕切ることで食材同士の味が移らず、舌だけでなく目でも味わえる機能的な美しさを持っています。

【問】 京都吉兆 松花堂店
【所】 八幡市八幡女郎花43-1 【電】 075-971-3311
【営】 2日前までの完全予約制
11:00～15:00
17:00～21:30(金・土・日・祝日のみ営業)
【休】 月曜日(祝日の場合、翌平日へ振替)・年末年始
【H】 <https://kyoto-kitcho.com/restaurant/shokado>

㉓ 朝日屋の棒寿司

1本 3,456円 (特上) 1本 5,400円

八戸沖の三陸漁場で採れた特に脂の乗った良質な鯖とその鯖に適した塩加減、酢加減を長年の加工の技と、味のバランスを考えながら作られた棒寿司。一本一本職人の手作りで作っています。

【問】 朝日屋
【所】 八幡市八幡高坊11-4
【電】 075-981-3202 【営】 11:00～22:00
【休】 木曜日、隔週水曜日
【H】 <https://www.sabasusi-asahiya.com>

