



【お問い合わせ】 八幡市役所 環境経済部 商工観光課 TEL (075) 983-2853

ヤワタカラ

KYOTO YAWATA COLOR

やわた生まれの
やわたブランド

ヤワタカラ

第1回認定

KYOTO YAWATA COLOR

やわたスランド ヤワタカラ

2022年3月にやわたブランド「ヤワタカラ」の第1回認定を行いました。
「やわたらしさ」が溢れる17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 【定】 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3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 300円
(ラージサイズ) 6個入 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、きめが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 220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】 美濃山御幸 1-3
【電】 075-983-0150



【営】 9:00~18:30
【定】 水曜日



③ 手作りせんべい やわためぐり

大 (70g入り) 500円 小 (8枚入り) 300円
八幡産のてん茶の葉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】 上津屋里垣内35
【電】 075-981-3235 【営】 10:00~17:00
【定】 不定休 【H】 ryukyoyaki.com

④ 志ばん宗 ういろ 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】 八幡今田 5 【電】 075-981-0064
【営】 9:00~17:00
【定】 火曜日、第2・第4水曜日



⑤ 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が特徴です。



⑥ 走井の鳩もなか

1個入 200円 3個入 650円
6個入 1,400円
パリパリの皮に、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。

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

和スイーツ

⑦ 松花堂 甘味弁当 1個 4,320円~

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】 八幡女郎花43-1 【電】 075-971-3311
【営】 11:00~15:00、17:00~21:30
※完全予約制
【定】 月曜日(祝日の場合、翌日へ振替)
【H】 <https://kyoto-kitcho.com/restaurant/shokado/>



洋菓子



⑧ 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葉を読みながらお菓子をお楽しみ下さい。
【問】 有限会社フランス菓子ジョフラン
【所】 欽明台西24-1 【電】 075-982-0234
【営】 10:00~20:00 【定】 年中無休
【H】 <http://www.joffrin.jp>

料理



⑨ 八葱ラーメン

八幡市商工会青年部で八幡の新名物になる食べ物を作りました！八幡の特産である「九条ネギ」と「筍」をふんだんに使い、鶏がらスープで味付をした焼きそばの様な見た目新しいラーメンです。
1皿 680円
【問】 楽食酒 礎
【所】 八幡三本橋35-1
【電】 075-983-3637
【営】 17:00~24:00 【定】 水曜日
【H】 <https://www.instagram.com/rakusyokusyuishizue/>



⑩ 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】 八幡高坊 11-4
【電】 075-981-3202 【定】 木曜日
【営】 11:00~22:00 隔週水曜日
【H】 <http://www.sabasusi-asahiya.com>



⑪ レンジアップ 玄米ごはん 『石清水』(R)

1個 378円
京都辻農園の全国コンクール受賞米の玄米ごはん。米の甘み、旨味、風味にこだわり、手間を惜しまず生産された特別栽培米を、家で炊くのは大変な玄米ごはんとしてレンジで簡単に味わえます。

⑫ レンジアップ 筍ごはん

1個 360円
満天青空レストランから生まれた商品です。京都辻農園の全国コンクール受賞米と京の逸品白子京筍を使用したとても贅沢な筍ごはん。レンジでチンするだけでいつでも気軽に、もちもちおこわ風『筍ごはん』が食べられます。
【問】 株式会社辻富
【所】 八幡松原 11
【電】 075-950-8811
【営】 9:00~18:00
【定】 不定休
【H】 <https://kyoto-t.net>



調味料



⑬ いちごのお塩

1個 550円
おさぜん農園で生産されたいちごを乾燥・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。見た目も食卓も華やかにしてくれる商品です。

⑭ いちごのお味噌

1個 600円
おさぜん農園で生産されたいちごを乾燥・粉末加工し、長野県の善光寺味噌と掛け合わせたお味噌。甘いお味噌の風味といちごの酸味が香ります。
【問】 株式会社おさぜん農園
【所】 内里菅井 339
【電】 075-982-6757
【営】 10:00~16:00
【定】 不定休
【H】 <https://osazen.com>



抹茶



⑮ 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両岸上津屋浜台の「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。

⑯ 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
【所】 八幡女郎花43-1
【電】 075-981-0010
【営】 11:00~15:00
(予告無く変更する場合がございます。)
【定】 月曜日
(祝日の場合はその翌平日)、年末年始
【H】 <http://shokado-garden-art-museum.jp>



工芸品



⑰ 竹 箸置き

1個 1,650円
八幡の竹とガラスの原料を混合させ、1300度の窯で溶かして八幡の竹をイメージした色合いを特別にブレンドした竹型の箸置き。日常に八幡を感じる事ができる商品です。
【問】 SUN GLASS STUDIO KYOTO
【所】 橋本塩釜10-20
【電】 075-983-7733
【営】 9:00~17:00 【定】 水曜日
【H】 <http://sun-glassstudio.jp>

京都府八幡市ならではの特産品を認定 / やわたスランド ヤワタカラ

京都府南部に位置する八幡市で生まれた特産品の中からデザイン・素材・歴史などを審査し、「やわたらしさ」が溢れる商品を地域ブランドとして認定しました。地元で愛される「ヤワタカラ」の品々が、八幡市の文化や魅力を皆様にお伝えします。



どんなものがあるの? やわたスランド ヤワタカラ 公式Webサイト

やわた観光の魅力が動画でまるわかり! 八幡市観光協会ホームページ「八幡まるごとナビ」

やわたの歴史を紐解く 神と仏、三つの川、人と人が出会うまち 「八幡STORY&GUIDE」

