

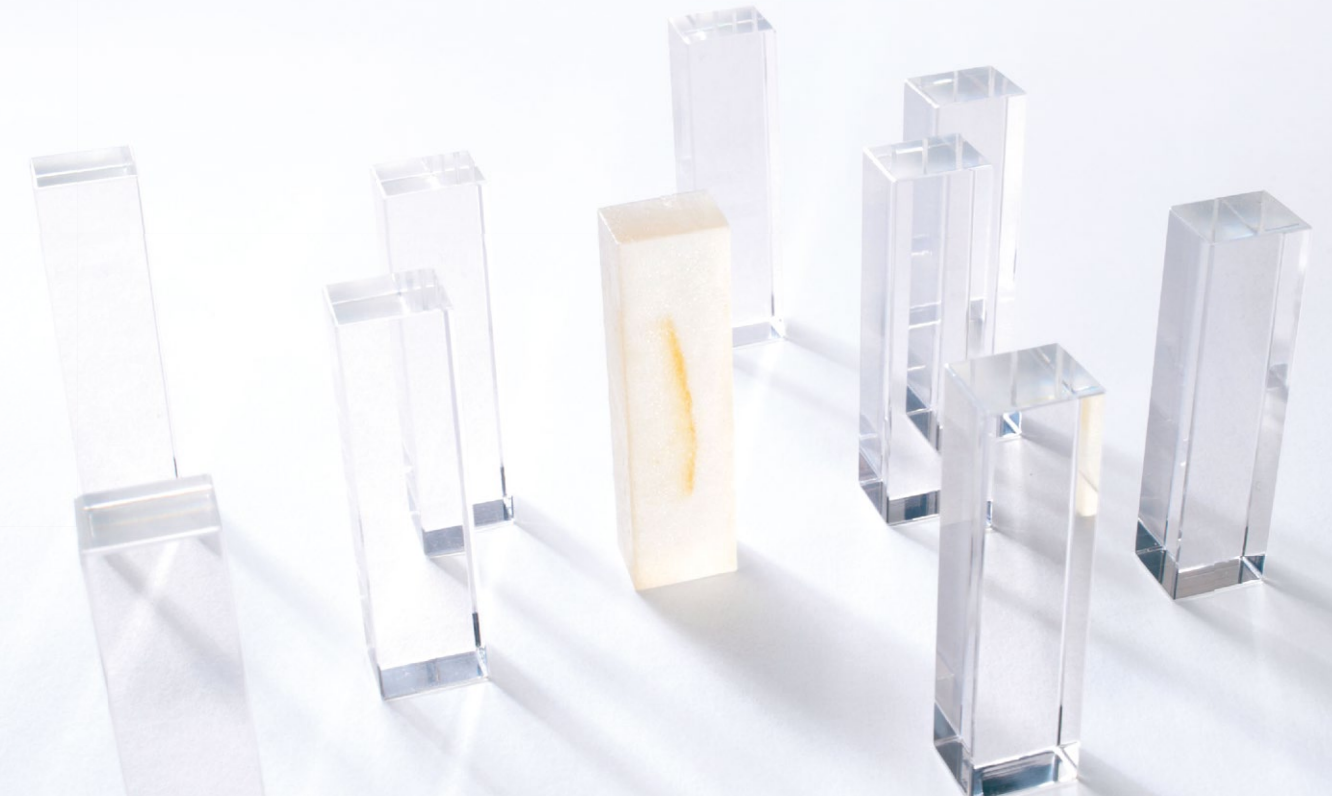
永楽屋のしおり



京菓子	琥珀 柚子	2
	せとかの雫	3
	レモンの雫	4
	琥珀 紅玉・ショコラ琥珀	5
	重陽	6
	柚子こぼり	7
	茶々の実	8・9
	おひがし	10
	特上栗羊羹・おもやい	11
京佃煮	一と口椎茸	12
	茸くらべ・ちりめん山椒	13
	佃煮一覧・京のおぶみそ	14~16
詰合せ	和 なごみ	17~19
	琥珀詰合せ	20~21
	京の朝	21
	平箱	22
	京のぶ漬	23
ご案内	喫茶室のご案内	24
	営業店舗のご案内	25

シンプルな素材
 端正な佇まい
 繊細な味わい
 奥ゆかしさの中に
 信念が見えたとき
 心を打つ美しさとは
 そういうものだと思います

美しさを求めて





琥珀柚子

登録商標

しゃりつとした
歯ざわりの表皮に
つるりとなめらかな寒天
ほんのり透ける
柚子の果皮。
宝石「琥珀」になぞらえた
見た目にも美しい
和菓子です。



琥珀柚子 6包(12本)入

1,100円

【日持ち 製造日より30日】

香り高い
木頭柚子を使用し
気品あふれる一品に
仕上げました。



琥珀詰合せ 3品入

1,950円 AK-19

・重陽・琥珀柚子
・柚子こぼり



春

の琥珀

■販売期間 3月1日～5月下旬

せとかの雫

登録商標

果汁が雫となって
こぼれ落ちそうなほど
瑞々しい柑橘の最高峰
「せとか」の果肉を
琥珀に閉じ込めました。
濃密な甘さと香りが広がる
優しい味わいの琥珀です。



せとかの雫

9個入

1,100円

【日持ち 製造日より30日】



琥珀詰合せ

3品入

2,100円 AK-21S

・重陽・琥珀柚子
・せとかの雫

※季節の素材を使用しておりますので
販売期間は前後する場合がございます。



冬の琥珀
 ショコラ琥珀
 ビターチョコレートと柚子を使い
 豊かな大人の味わいに仕上げました。

■販売期間 11月下旬〜

ショコラ琥珀 限
期
定
間
 6本入
 1,800円
 【日持ち 製造日より90日】
 ■特定原材料等：乳、大豆



秋の琥珀
 琥珀紅玉
 自家製林檎酒にシナモンを加えた
 紅玉林檎の風味豊かな琥珀です。

■販売期間 9月1日〜11月下旬

登録商標

琥珀紅玉 限
期
定
間
 12個入
 1,200円
 【日持ち 製造日より30日】
 ■特定原材料等：りんご



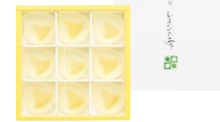
夏の琥珀
 レモンの雫
 爽やかな香りと
 優しい酸味をもつ
 広島県瀬戸田産
 「エコレモン」を
 琥珀に仕立てました。

■販売期間 6月1日〜8月下旬

エコレモンとは
 無化学肥料を使用し
 低農薬(ワックス、防腐剤
 など)は不使用)で
 育てられたレモン。
 皮まで安心して
 お召し上がりいただけます。



琥珀詰合せ 限
期
定
間
 3品入
 2,100円 AK-21L
 ・重陽・琥珀 柚子
 ・レモンの雫



レモンの雫 限
期
定
間
 9個入
 1,100円
 【日持ち 製造日より30日】

※季節の素材を使用しておりますので
 販売期間は前後する場合がございます。



柚子こごり 12個入
1,200円
【日持ち 製造日より30日】



柚子こごり 登録商標

香り高い木頭柚子を
時間をかけて砂糖に漬け込み
琥珀に仕立てました。
粉糖の華やかな装いと
口にすればふわりと広がる
爽やかな香りを
お楽しみください。



ちようよう
重陽 12個入
1,200円
【日持ち 製造日より30日】

重陽 ちようよう

菊花をかたどった
見た目にも可愛らしい琥珀です。
紫蘇、小豆、抹茶の
三つの異なる風味を
お楽しみください。



京風菓 4品入

3,810円 **KF-A12**

- ・重陽 ・琥珀 柚子
- ・柚子こぼり ・茶々の実

■特定原材料等：小麦、卵、乳、アーモンド、くるみ、大豆



ちやちや み
茶々の実

1個 190円
5個入 1,150円
10個入 2,150円

【日持ち 製造日より30日】

■特定原材料等：小麦、卵、乳、アーモンド、くるみ、大豆

宇治抹茶が香る柔らかな生地
白あんと抹茶のガナツシュを包みました。
くるみのアクセントが香ばしい
なめらかな和洋菓子です。

ちやちや
茶々の実





特製のつぶあんやゆずあんを
香ばしい種にはさんで
お召し上がりいただく
手作り最中です。

おもやい



おもやい 2本入

・つぶあん1本・ゆずあん1本
・最中種10組

2,180円

【日持ち 製造日より60日】

おすすめ



おもやい 1本入

・つぶあん1本・最中種10組

1,580円 (写真の品)

・ゆずあん1本・最中種10組

1,580円



特上栗羊羹

十勝産小豆と国産の大粒栗で仕立てました。
豊かな風味を存分にお楽しみいただける煉羊羹です。



特上栗羊羹

1本 3,300円

【日持ち 製造日より90日】

品名	販売期間
紫陽花	5月上旬～6月中旬
祇園祭	6月中旬～7月31日
金魚・風鈴・団扇	7月上旬～8月上旬
五山送り火	7月下旬～8月16日
重陽	8月上旬～9月9日
お月見	9月上旬～10月上旬
栗・松笠	9月中旬～11月上旬
八口ウイン	9月中旬～10月31日
紅葉・銀杏	10月中旬～11月下旬
クリスマス	11月下旬～12月25日
松・鶴・亀	12月1日～1月中旬
干支	12月1日～1月中旬
節分	1月上旬～2月3日
梅・早蕨	1月上旬～2月下旬
お雛様	2月上旬～3月3日
桜	3月上旬～4月下旬
鯉のぼり	4月上旬～5月5日
母の日	4月下旬～5月第2日曜日

販売期間は前後する場合がございます。
また、内容は季節により異なります。
詳しくはお問い合わせくださいませ。



おひがし

1袋 270円

【日持ち 製造日より60日】

※一部300円もございます。

昔なつかしい上質な和三盆糖の
きめ細かな口ほどこけと
さつぱりとした甘さが特徴。
季節ごとに型と味を変え
目にも楽しいおひがしです。

おひがし





ちりめん山椒

茸くらべ

ちりめん山椒
 厳選した良質な
 ちりめんじゃこを
 実山椒の風味そのままに
 柔らかくあっさりとした
 味に炊き上げました。



ちりめん山椒 (袋入)
 50g 1,000円
 ■特定原材料等: 小麦、大豆

茸くらべ
 こだわり
 こだわりの椎茸と木耳
 筍を細かく刻み
 炊き上げました。
 あっさりとした味と
 コリコリした食感が
 人気の佃煮です。

たけ

茸くらべ (袋入)
 80g 590円
 ■特定原材料等: 小麦、大豆



一と口椎茸と
 たけ
 茸くらべ (曲物)
 1,350円 **S1-MS**
 ■特定原材料等: 小麦、大豆



一と口椎茸
 登録商標
 国産原木栽培の
 肉厚な椎茸だけを厳選し
 じっくりと時間をかけて
 炊き上げました。
 永年愛され続けている
 永楽屋を代表するお味です。



一と口椎茸 (曲物)
 1,350円 **HS-MS**
 ■特定原材料等: 小麦、大豆



一と口椎茸 (袋入)
 90g 890円
 ■特定原材料等: 小麦、大豆

細切塩吹昆布

肉厚の昆布を細切りにし
風味そのままに仕上げました。
おにぎり・お茶漬に最適です。



50g 1,200円



京昆布

昆布にちりめんじゃこ・
落・実山椒を合わせ、京風に
少し甘めに仕上げました。



80g 800円



鰹昆布

鰹と昆布の二つの旨みが
合わさる、奥深くも
親しみやすい味わいです。



60g 720円



山椒昆布

こだわりの実山椒に短冊の
昆布を合わせ、風味豊かに
炊き上げた辛口の一品です。



70g 900円



ちりめん山椒

良質なちりめんじゃこと
実山椒を柔らかくあっさりど
した味に炊き上げました。



50g 1,000円



茸くらべ®

椎茸・木耳・筍をあっさりど
仕上げました。コリコリと
した食感が楽しい佃煮です。



80g 590円



一と口椎茸®

国産原木栽培の小粒椎茸を
じっくりと炊き上げまるやかな
旨みを引き出しました。



90g 890円



山・海それぞれ素材にこだわった佃煮を
お好みに応じてお選びいただけます。
紙箱に詰め合わせ、先様のお好みに
合わせた贈り物にも。



永楽屋の佃煮 品揃え

春



和 なごみ 6品入 (杉箱)

3,750円 NG-37S

- ・重陽・琥珀 柚子
- ・せとかの雫・一と口椎茸
- ・ちりめん山椒・茸くらべ

■特定原材料等:小麦、大豆
 ■販売期間 3月1日~5月下旬

おすすめ



和 なごみ 6品入 (杉箱)

3,550円 NG-35

- ・重陽・琥珀 柚子
- ・柚子こぼり・一と口椎茸
- ・ちりめん山椒・茸くらべ

■特定原材料等:小麦、大豆

冬



和 なごみ 6品入 (杉箱)

3,750円 NG-37C

- ・重陽・琥珀 柚子
- ・ショコラ琥珀・一と口椎茸
- ・ちりめん山椒・茸くらべ

■特定原材料等:小麦、乳、大豆
 ■販売期間 11月下旬~

夏



和 なごみ 6品入 (杉箱)

3,750円 NG-37L

- ・重陽・琥珀 柚子
- ・レモンの雫・一と口椎茸
- ・ちりめん山椒・茸くらべ

■特定原材料等:小麦、大豆
 ■販売期間 6月1日~8月下旬

永楽屋のご贈答

丹精込めて炊き上げた佃煮と彩り美しい菓子。
 弊社自慢の、あまからの詰合せ。
 ご贈答にふさわしい杉箱、化粧箱入りです。

京のおぶみそ®



※すべて 120g
 椎茸 (写真の品) 820円

期間限定

- 4~9月 昆布 900円
- 10~12月 貝柱 1,250円
- 1~3月 浅利 950円

■特定原材料等:小麦、ごま、大豆
 ※販売期間は前後する場合がございます。

木の芽煮



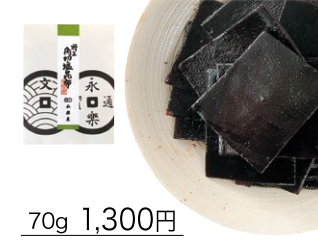
70g 730円

鮎飴煮



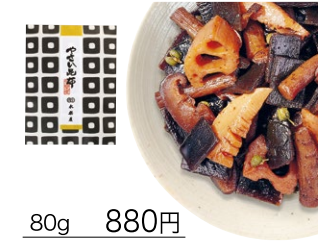
60g 920円

特上角切塩昆布



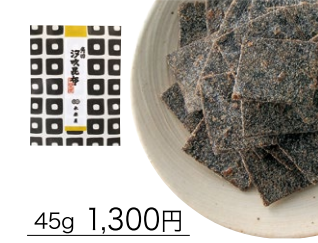
70g 1,300円

やさしい昆布



80g 880円

角切塩吹昆布



45g 1,300円

鰹でんぶ



40g 520円

※特別な記載がない限り、含まれる特定原材料等は小麦、大豆です。



和 なごみ 6品入

3,940円 NG-A16

- ・重陽・琥珀 柚子
 - ・柚子こぼり・茸くらべ
 - ・鯉昆布・鯉でんぶ
- 特定原材料等:小麦、大豆



和 なごみ 5品入

2,980円 NG-A15

- ・重陽・琥珀 柚子・柚子こぼり
 - ・茸くらべ・木の芽煮
- 特定原材料等:小麦、大豆



和 なごみ 7品入

5,850円 NG-P58

- ・重陽・琥珀 柚子・柚子こぼり
 - ・一と口椎茸・ちりめん山椒
 - ・茸くらべ・京のおぶみそ椎茸
- 特定原材料等:小麦、ごま、大豆



和 なごみ 6品入

3,550円 NG-P35

- ・重陽・琥珀 柚子・柚子こぼり
 - ・一と口椎茸・ちりめん山椒
 - ・茸くらべ
- 特定原材料等:小麦、大豆



和 なごみ 6品入

2,450円 NG-P24

- ・重陽・琥珀 柚子・柚子こぼり
 - ・一と口椎茸・ちりめん山椒
 - ・茸くらべ
- 特定原材料等:小麦、大豆



和 なごみ 10品入

12,370円 NG-D24

- ・重陽・琥珀 柚子
 - ・柚子こぼり・一と口椎茸(2袋)
 - ・ちりめん山椒・山椒昆布
 - ・細切塩吹昆布・角切塩吹昆布
 - ・特上角切塩昆布・鯉昆布
- 特定原材料等:小麦、大豆

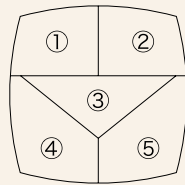


和 なごみ 6品入

4,800円 NG-A17

- ・重陽・琥珀 柚子
 - ・柚子こぼり・一と口椎茸
 - ・ちりめん山椒・京昆布
- 特定原材料等:小麦、大豆

※19ページ記載のお品につきましては、お好みに応じて内容のお詰め替えをさせていただきます。
お詰め替えいただけるお品は14～16ページをご覧ください。



- ①細切塩吹昆布
- ②ちりめん山椒
- ③一と口椎茸
- ④木の芽煮
- ⑤京昆布



※写真はKA-38

京の朝 (杉箱)

2,850円 KA-28

3,850円 KA-38

5,900円 KA-59

■特定原材料等: 小麦、大豆

※お詰合せ内容が変更となる場合がございます。

おすすめ

昔ながらの藤巻の箱に弊社自慢の味を詰め合わせました。

京の朝

登録商標



琥珀詰合せ 3品入

2,920円 KT-S1

- ・重陽・琥珀 柚子
- ・柚子こぼり



琥珀詰合せ 3品入

3,770円 KT-L1

- ・重陽・琥珀 柚子
- ・柚子こぼり

夏



琥珀詰合せ 3品入

2,100円 AK-21L

- ・重陽・琥珀 柚子・レモンの雫
- 販売期間 6月1日~8月下旬

冬



琥珀詰合せ 3品入

2,100円 AK-21C

- ・重陽・琥珀 柚子・ショコラ琥珀
- 特定原材料等: 乳、大豆
- 販売期間 11月下旬~

春



琥珀詰合せ 3品入

2,100円 AK-21S

- ・重陽・琥珀 柚子・せとかの雫
- 販売期間 3月1日~5月下旬

秋



琥珀詰合せ 3品入

1,950円 AK-19R

- ・重陽・琥珀 柚子・琥珀 紅玉
- 特定原材料等: りんご
- 販売期間 9月1日~11月下旬



琥珀詰合せ 3品入

1,950円 AK-19

- ・重陽・琥珀 柚子
- ・柚子こぼり

琥珀詰合せ

ご好評をいただく琥珀の詰合せ。御中元、御歳暮、御礼、お返しにと、様々な機会にご利用ください。



京のぶゝ漬 5品入

4,750円

KB-A18

- ・一と口椎茸 ・茸くらべ ・山椒昆布
- ・鰹昆布 ・細切塩吹昆布

■特定原材料等:小麦、大豆



京のぶゝ漬 4品入

3,590円

KB-A17

- ・一と口椎茸 ・ちりめん山椒
- ・木の芽煮 ・鰹でんぶ

■特定原材料等:小麦、大豆



京のぶゝ漬 11品入

12,270円

KB-D13

- ・一と口椎茸(2袋) ・茸くらべ
- ・ちりめん山椒 ・山椒昆布
- ・細切塩吹昆布 ・角切塩吹昆布
- ・特上角切塩昆布 ・木の芽煮
- ・やさい昆布 ・鮎鮎煮
- ・京のおぶみそ椎茸

■特定原材料等:小麦、ごま、大豆



京のぶゝ漬 7品入

5,980円

KB-C10

- ・一と口椎茸 ・茸くらべ
- ・ちりめん山椒 ・木の芽煮
- ・鰹でんぶ ・やさい昆布
- ・京のおぶみそ椎茸

■特定原材料等:小麦、ごま、大豆

京のぶゝ漬

贈る方の気持ち伝える贈り物。

永楽屋こだわりの京佃煮の数々を

ご自由にお詰め替えいただけます。



おすすめ

永楽撰 (杉箱)

5,700円

ER-57

- ・茸くらべ ・一と口椎茸
- ・細切塩吹昆布
- ・京のおぶみそ椎茸
- ・木の芽煮 ・やさい昆布

■特定原材料等:小麦、ごま、大豆



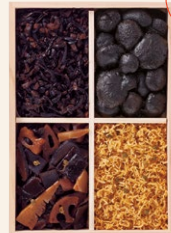
永楽撰 (杉箱)

3,300円

ER-33

- ・茸くらべ ・一と口椎茸
- ・木の芽煮
- ・京のおぶみそ椎茸

■特定原材料等:小麦、ごま、大豆



おすすめ

永楽三味と やさい昆布 (杉箱)

3,300円

E4-33

- ・茸くらべ ・一と口椎茸
- ・やさい昆布 ・ちりめん山椒

■特定原材料等:小麦、大豆

創業以来、「醬」を起源とする
醤油にこだわりの続けた私たちの心意気です。
格式高い杉箱入り。

平箱

— 芳醬 —

ひしお

※一部商品につきましては、ご注文をいただいてからのご用意となります。**1週間ほどお日にちをいただく場合がございます。**
※お話し内容が変更となる場合がございます。※ご希望によりお話し内容の変更も承っております。誠に申し訳ございませんが、
ご注文をいただいてからのご用意となりますので余裕を持ってご注文くださいませ。また食品につきご注文のキャンセルは承りかねます。

営業店舗のご案内

■ 本店

〒604-8026
京都市中京区河原町通四条上る東側
TEL 075-221-2318
FAX 075-221-5170
営業時間 午前10時～午後7時
定休日 不定休

本店喫茶室(本店2階)
TEL 075-221-2318
営業時間 午前11時～午後7時
(ラストオーダー午後6時30分)
定休日 不定休

休業日は弊社ホームページのお知らせをご確認くださいませ。

※表示価格は全て税込価格です。

※商品の内容・意匠・価格・販売期間などにつきましては、予告なく変更する場合がございますので、あらかじめご了承ください。

※パンフレット記載のお日持ちは製造日より期限日までの日数でございます。各商品に記載の賞味期限をお確かめの上お召し上がりください。

※アレルギー物質の情報は、特定原材料8品目と特定原材料に準ずるもの20品目について記載しております。

※弊社製造工場では、小麦・卵・乳・アーモンド・くるみ・ごま・大豆・鶏肉・やまいも・りんごを含む商品を製造しております。


※天候と件等により素材の確保ができない場合は、やむなく産地を変更する場合がございます。

※写真は全てイメージです。実際の商品とは異なる場合がございます。

※このパンフレットの掲載内容は、令和6年10月現在のものがございます。

※食品につきご注文のキャンセルは承りかねます。

■ 室町店

 駐車場あり

〒604-8163
京都市中京区室町通蛸薬師上る西側
TEL 075-255-6601
FAX 075-211-8007
営業時間 午前10時～午後7時
定休日 不定休

■ 本社工場・売店

〒607-8355
京都市山科区西野大鳥井町100
TEL 075-591-5131(代)
FAX 075-592-5608

■ 公式オンラインショップ

<https://shop.eirakuya.co.jp/>



■ 本社通販窓口

TEL 0120-075-292 (無料)

■ 大丸京都店(地下1階)

■ 高島屋京都店(地下1階)

■ 大丸梅田店(地下1階)



Instagram



X (旧Twitter)



河原町四条の本店二階には
喫茶室がございます。
店頭でお取り扱いしております
季節の和生菓子や
喫茶室限定の甘味を
お楽しみいただけます。

■ 本店喫茶室 (本店2階)

・営業時間

午前11時～午後7時
(ラストオーダー午後6時30分)

・不定休

・TEL 075-221-2318

季節限定メニュー、珈琲、紅茶など
多数ございます。



喫茶室のご案内



京田煮

京菓子

永樂屋