

お菓子便り



こあじさい

—濃紫陽花—

「濃紫陽花—こあじさい—」

村雨と白小豆餡の二層羊羹

小豆、砂糖、米粉を蒸した『村雨』（むらさめ）と、白小豆餡で作った羊羹を重ねた夏菓子です。

村雨のもっちりとした食感と白小豆羊羹の

さっぱりとした味わいが、絶妙に調和したおいしさです。

小さな花卉を寄せ合って咲き誇る紫陽花（あじさい）。

その愛らしい紫色を村雨で、葉のさわやかな緑を

白小豆羊羹で表現した、梅雨の季節の棹菓子です。

亀屋清永で使用している寒天は、岐阜県

恵那地方で丁寧手作りされている糸寒天です。

天草のみを原料とし、何度も天日干しを繰り返して

作られた伝統の逸品です。

季節を様々な形で表現する亀屋清永のお菓子に

欠かせない素材となっています。

じめじめとした雨の日々さえ、さわやかな楽しみに
変えてくれる和菓子。

先人のそんな粋な知恵を、ぜひ土産やプレゼントに
いかがでしょうか。



17代目社長の

「今」おすすめのお菓子

公式 LINE が出来ました

「スタンプカードはじめました」



友達追加お待ち致しております。



大人気！ ^{ふくがし}福菓子ガチャ
カプセルに入っているカードと同じ
お菓子をプレゼント！おみくじ付き！
本店限定

「ふるさと納税」

で亀屋清永が
ご利用頂けます！



楽天やさとふる等

「Yahoo ショップ」

亀屋清永公式
Yahoo ショップ
はじめました！



SNS



twitter

Twitter 限定企画など配信

京菓子亀屋清永@17代目社長の京都ガイド



Instagram

可愛いお菓子画像配信

京菓子 亀屋清永《公式》



職人のオススメお菓子

「星づく夜」



レモンとパッションフルーツ
の琥珀羹。

冷してお召し上がり頂くのが
おすすめでございます。



職人 M.J

販売員のオススメお菓子

「水の精」



外はしゃりっと
ほのかな甘みが美味しい
琥珀糖。

ライチ・ラズベリー
ブルーハワイ・巨峰が



オンラインショップ

10月16日は
亀屋清永 創業記念の日

これを記念して毎月16日に
オンラインショップでのご注文時に備考欄に
「1617」と記入頂いたお客様には
オリジナルしおりをプレゼント！

(商品に同送) 四季で植物が変わります。
クレジットカードもご利用頂けます



1617年創業 「亀屋清永」 店舗情報

〒605-0074

京都市東山区祇園町南側 534

TEL : 075-561-2181 FAX : 075-541-1034

mail : shop@kameyakiyonaga.co.jp

営業時間 8:30~17:00

定休日:水曜日(その他不定休有)

クレジットカードや pay pay 等もご利用頂けます



やさかじんじゃ
八坂神社

東大路通

亀屋清永

四条通り

交番