



全部ハズレなし！編集部がオススメする ご当地の美味しいお土産ベスト10 【京都府編】

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画・編集を行う旅行情報誌『じゃらん』は、じゃらん編集部が厳選したお土産を地元民100人にアンケートし、「ご当地の美味しいお土産」トップ10を決定しました。定番お土産から地元ならではの逸品まで、美味しいお土産が勢揃い！おでかけ前の参考にご活用いただける内容となっています。

※同内容はWebサイト「じゃらんニュース」内においても、紹介していますので併せてご覧ください

<http://www.jalan.net/news/article/95624/>

【調査概要】

アンケート期間：2016年4月15日（金）～4月17日（日）

対象：京都府在住の20～69歳の男女

有効回答数：100件

調査内容：地元民が他県の方におすすめしたいご当地の美味しいお土産調査

調査方法：インターネットによるアンケート

歴史と伝統を今に受け継ぎ、多数の訪日外国人客も訪れる京都府。ランキングは、京都らしい伝統や和の素材を受け継ぎながらも、新しい感覚と工夫を凝らして作られたスイーツがずらりと並ぶ結果になりました。



京ばあむ 1,166円（3.5cm厚1ホール）／販売元：美十

宇治の抹茶に煎茶をブレンドした抹茶生地と、京都産の豆乳を使用した豆乳生地を層に重ね焼き上げたしっとりふんわりのバームクーヘン。



ロンドン焼き 54円（1個）／販売元：ロンドンヤ

一口サイズのカステラ饅頭。あっさりした甘さの「白こし餡」とカステラのバランスが絶妙。店頭ではカッチャン、カッチャンと機械がお饅頭を作る様子を見られて楽しい。一つから買えるほか、個別密封包装したロングライフタイプもある。



SIZUYAPAN

220円・210円（1個）※種類により異なる／販売元：志津屋

京都の食卓で親しまれている老舗パン屋が、手土産用に作るあんぱん。京都らしい和菓子の要素を取り入れ、ラインナップは10種。



西加茂チーズ

108円（1個）／販売元：パティスリーカラン

一口サイズのチーズケーキ。軽やかかつ濃厚な味わいを目指し、2種類のチーズを独自配合でブレンドし、丁寧に焼き上げている。

5

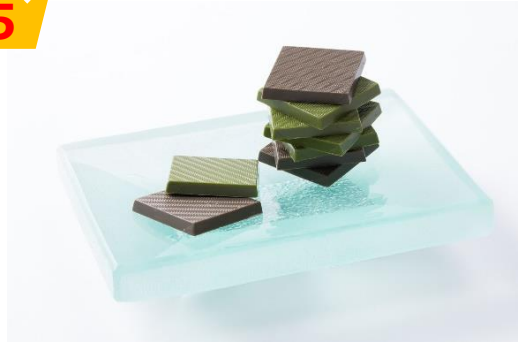


季節の生菓子

594円（1箱2個入り）／販売元：聖護院八ッ橋総本店

聖護院八ッ橋総本店がプロデュースする新ブランド「nikiniki」が、聖護院八ッ橋総本店と同じ生八ッ橋とあんを用い、季節のモチーフをかたどった生菓子。（画像はイメージ）

5



濃いめのチョコレート詰合せ

1,944円（抹茶・ほうじ茶各10枚）／販売元：中村藤吉本店

安政元年（1854年）創業の老舗お茶屋さんが作る、お茶の風味が凝縮されたハードタイプのチョコレート。抹茶、ほうじ茶のどちらもエスプレッソのように香り豊かで濃厚な味わいが特徴。

7



柚餅（ゆうもち）

柚子形パッケージ入648円（1箱）／販売元：鶴屋吉信

香り高い柚子を、やわらかな求肥にこめて国産の和三盆糖をまぶした和菓子。柚子がおりなす爽やかな香り、口の中ですうと溶けてゆく和三盆糖の上品な甘さと食感が特徴。

8



すはまだんご

756円（箱入り20本）／販売元：豆政

特製の国産きなこを、水飴を使って練り上げた三色だんご。赤、黄、緑は、京の春秋の風情を思わせる色合い。きなこの豊かな風味と上品な甘さが抹茶、煎茶はもちろん、コーヒーにも合う。

9



きつね煎餅

1,100円（小面10枚）／販売元：総本家いなりや

昔ながらの味も材料そのままに、白味噌・胡麻・砂糖を小麦粉に混ぜ1枚ずつ丁寧に手焼きした煎餅。白味噌のあっさりした甘味と煎り胡麻が香ばしさを引き立て、噛むほどに豊かな香りが広がる。

10



絹ごし緑茶ていらみず

1,640円（1ホール）／販売元：一乗寺中谷

豆乳と京都柳桜園茶舗の抹茶、白餡、フロマージュブランを合わせたクリームに、緑茶シロップが染みこんだスポンジを重ね合わせ、仕上げに生クリームを流し込んだ生菓子。



『関西・中国・四国
じゃらん』編集長
長田佳子

伝統を守りつつ、進化を続ける京都の魅力が満載のランキングとなりました。ロンドン焼きは、京都市内の中心地の賑やかな新京極通りにあるので、街歩きがてら買うのがおすすめ。SHIZUYAPANはあんぱんの常識を覆す美しいパッケージが喜ばれること請け合いです。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>