



宗家 源 吉兆庵の『果実菓子 自然シリーズ』より  
秋の味覚「柿」と「栗」を使用した和菓子が登場

## 秋の期間限定商品「粹甘肅」「御前栗」販売開始

株式会社 宗家 源 吉兆庵（本社所在地：東京都中央区銀座7丁目8-9、代表取締役社長：岡田 憲明）は、果実をまるごとひとつ使用した『果実菓子 自然シリーズ』より、柿を使用した「粹甘肅（すいかんしゆく）」を9月中旬から、栗を使用した「御前栗（ごぜんぐり）」を9月下旬から販売開始いたします。



粹甘肅



御前栗

古くは「果子」と伝えられ、果実や木の実そのものを指していたといわれる「菓子」。『自然シリーズ』は、菓子の原点ともいえる「果実」をまるごとひとつ使用し、季節ならではの姿・形・味わいをそのまま生かした、宗家 源 吉兆庵において最高ランクの和菓子シリーズです。一年を通じて、その時期旬の果実を使用した商品が登場する本シリーズからこの秋発売されるのは、秋の味覚である“柿”と“栗”を使用した和菓子。こっくりとした秋色やずっしりとした重み、食べた瞬間口の中に広がるしっとりとした甘みすべてが、秋を感じさせてくれます。ちょっとした手土産にはもちろん、ほっと一息つきたい時や、お友達とのお茶会にも最適な商品です。

### ■「粹甘肅」

価格：1個 584円（税込）※12個入り風呂敷付は 7,992円（税込）

販売期間：9月中旬～

特徴：白あんのたっぷり詰まったあめ色の果肉をお口に含めば、しっとり広がる豊かな甘み。長野県産市田柿の果肉に蓄えられた自然の甘みと、控えめな甘さの白あんが見事に調和します。

### ■「御前栗」

価格：1個 378円（税込）

販売期間：9月下旬～

特徴：栗をまるごとひとつ使用。滋味深い栗そぼろをまとった一粒をお口にすれば、やんわりとほどけるお餅と栗あんの中からじっくりと甘炊きした風味豊かな一粒栗が顔を出します。まさに栗づくしの菓です。



「粹甘肅」12個入り風呂敷付

**その他にも続々と“秋の味覚”を使用した期間限定商品が登場！**

■「まるみ栗」

価格：1個 324円（税込）

販売期間：9月上旬～10月中旬

特徴：今年から新登場。国産栗使用。栗の濃厚な味わいを生かし、なめらかな口あたりに仕上げた初秋限定の水ようかんです。

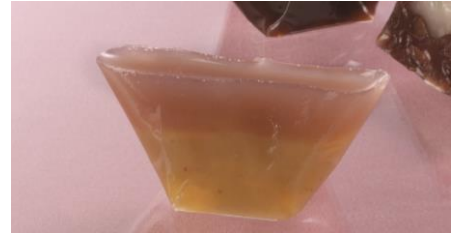


■「雅栗」(みやびぐり)

価格：1個 195円（税込）

販売期間：9月上旬～11月中

特徴：今年から新登場。きざみ栗入りのなめらかな栗羊羹と小豆羊羹の2層のようかんです。



■「花熟柿」(はなじゅくし)

価格：1個 864円（税込）

販売期間：9月上旬～9月下旬

特徴：濃厚な甘みをまとった果肉、とろけるような口あたり。熟柿の風味そのままに仕立てたつややかなゼリーに瑞々しい果実をとじ込みました。ゼリー部分は鳥取県産西条柿、果肉（スライス）は愛媛県産あたご柿を使用しています。



■「栗きんとん」

価格：1本（2個入り）648円（税込）

販売期間：9月上旬～10月末

特徴：素材から丁寧に仕立てた栗きんとんを口にすれば、濃厚でほっこりとした栗本来の旨みと風味が広がります。白あんと合わせることで、すつとほどける繊細で上品な口どけにこだわりました。昨年までは4個入りから販売でしたが、今年から新たに2個入りが登場しました。



※各商品の箱入り価格はオンラインストアをご確認ください

（オンラインストア URL：[https://www.kitchoan.jp/online\\_shop/](https://www.kitchoan.jp/online_shop/)）

※商品の価格、販売期間などは変更になる可能性があります

◆お客様からのお問い合わせ先

宗家 源 吉兆庵 銀座本店（東京都中央区銀座7丁目8-9）

TEL: 0120-277-327（9:30～18:00 日曜・年末年始を除く）