



報道関係者各位

2020年1月8日(水)

2020年、おかげさまで京の銘菓「京観世」は誕生100周年。
記念の新風味「柚子」など4種、1月8日(水)～期間限定発売!

和菓子製造販売の株式会社 鶴屋吉信 (つるやよしのぶ) (本社：京都市上京区、代表取締役社長：稲田慎一郎) は1920年創案の代表銘菓「京観世(きょうかんぜ)」誕生100周年の感謝とかわらぬご愛顧への願いをこめて、100周年記念の京観世4種類を【2020年1月8日(水)】より3ヶ月ごとの期間限定にて新発売いたします。



京観世
KYOKANZE
SINCE 1920

京観世は、おかげさまで
誕生百年を迎えました。

■商品情報

商品名：100周年記念京観世「柚子」、「ほうじ茶」、「オレンジ」、「珈琲」
価格：各1個281円(税抜260円) 各種詰合せもご用意しております。
お日保ち：20日
特定原材料等28品目：小麦(4種とも)、オレンジ(「オレンジ」のみ)

■販売期間

第一弾「柚子」(1～3月)、第二弾「ほうじ茶」(4～6月)、
第三弾「オレンジ」(7～9月)、第四弾「珈琲」(10～12月)
※それぞれ3ヶ月ごとの期間限定販売です。限定生産のため、品切れ次第販売終了となります。

■取り扱い店舗

鶴屋吉信 本店・直営店・百貨店 <https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/pages/tenpo.aspx>
鶴屋吉信公式オンラインショップ <https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/default.aspx>

■「100周年記念京観世」特設サイト

<https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/pages/kyokanze100.aspx>

[商品・販売に関してのお問い合わせ先]

鶴屋吉信 お客様担当

MAIL：order.kyoto@turuya.co.jp

TEL：075-414-0105

※お問い合わせ受付時間：いずれも 月～土(水曜日・祝祭日を除く) 9:00～18:00

[取材・広報に関してのお問い合わせ]

鶴屋吉信 営業企画担当

MAIL：kikaku1@turuya.co.jp

TEL：075-414-8206

■代表銘菓「京観世」とは。



ほろりとほぐれる繊細な村雨(そぼろあん)で、しっとりとした小倉羹を巻き上げた上品な甘みの弊社代表銘菓。誕生から100年間、一棹一棹職人の手で巻き続けてきた、菓匠伝統の技が光る一品です。

京都西陣・鶴屋吉信本店のほど近く、能楽の観世家ゆかりの神社観世稲荷境内の井戸、観世井。

ここに天から龍が舞い降りてから水がつねにゆれ動いて波紋をえがき、そこから観世水の文様が生まれたという伝説にちなみ、大正9年(1920年)四代目・稲田儀三郎が創案いたしました。

■「100周年記念京観世」記念すべき1年の、特別な4種のアじわい。



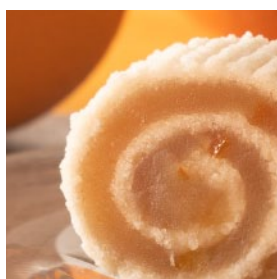
○柚子(ゆず) 1~3月

あんに柚子の皮の蜜漬けをこめ、食べはじめはふわっと、のちに豊かに香り立つ柚子の風味。京観世本来の美味しさと柚子のベストなバランスにこだわりました。



○ほうじ茶 4~6月

コク深い味の秘密は、理想を求めてようやく見つけた「炭火」で燻(いぶ)したほうじ茶の香ばしさ。小倉あんの上質な甘さと相まった後をひく美味しさをお楽しみください。



○オレンジ 7~9月

京観世にマッチする柑橘類をと吟味を重ね、淡い色づかいが目にも嬉しいあんの渦に、甘ずっぱいオレンジピールをちりばめて。爽やかな風味が口いっぱいに広がる、夏にぴったりの逸品です。



○珈琲(コーヒー) 10~12月

果実のようにマイルドで落ち着いた薫りの珈琲「モカ」は京観世との相性抜群。こだわりの本格小豆と珈琲豆が織りなす和菓子のような、洋菓子のような…唯一無二の美味しさを体験してください。

■主な商品ラインナップ

もうひとつの代表銘菓「柚餅」などとの各種お詰合せをご用意しております。(下記は一例です。)



100周年京観世 1個
税込 281円

100周年京観世 2個 (専用バッグ入)
税込 627円

100周年京観世・柚餅個包装詰合せ
税込 2,420円

100周年京観世・柚餅(柚子形)詰合せ
税込 3,813円

■「京観世 100周年記念プロジェクト」について

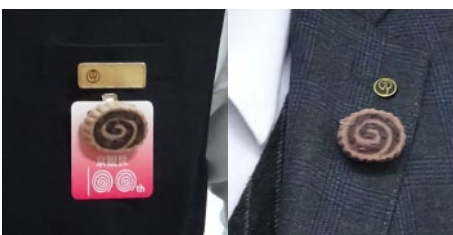


2018年秋のこと、来る誕生100周年を前に、お客様のご愛顧への感謝と願いをこめて「いままでのイメージにとられない新しい京観世をつくろう」を合い言葉に、“かつてない京観世”をつくる記念プロジェクトがスタート。たくさんのユニークなアイデアから、時間をかけて4種の風味にたどり着きました。京観世を知るお客様には驚きを、はじめてのお客様には未体験の美味しさをお届けします。



○京都の陶芸作家様とのコラボレーション

1年を通して、各売り場に100周年記念京観世の専用スペースをつくり伝統と革新をコンセプトにお客様にアピールする展開を行います。そのディスプレイやイメージカットには、京観世をより美しく魅せるため京焼・清水焼作家、木村展之氏の優美な作品を採用。プロジェクトメンバーが工房に出向き、ひと皿ひと皿選んで100周年記念京観世のためだけに焼き上げていただいたオリジナルの器です。作家公式サイト：<http://www.ne.jp/asahi/art/kimura/>



○「ミニ京観世」バッジの着用

この1年を盛り上げるため、本プロジェクトのPRも兼ねて社員がかわいらしい「ミニ京観世」のバッジを身につけてご接客させていただきます。お見かけの際はぜひご注目ください。(非売品です。現在プレゼントキャンペーン等の予定はございません。)



○100周年記念紙袋でのお渡し

2020年の1年間、弊社商品をお買い上げいただいたお客様には記念のオリジナル紙袋でお渡しをさせていただきます。(従来の意匠の紙袋もご用意しております) 100周年記念京観世のパッケージとリンクした、紺色の市松模様に京観世の由来ともなった観世水(かんぜすい)文様をあしらった明るく爽やかな紙袋です。

■京菓匠「鶴屋吉信」について

京菓匠  鶴屋吉信



1803年（享和3年）京都・西陣で初代鶴屋伊兵衛により創業。200余年の歴史を刻む、京都の老舗京菓子司です。「ヨキモノを創る」を家訓とし伝統のわざを守りながら、現代の感覚をとり入れた新しい和菓子やカフェを考案。歴史ある京菓子の魅力のすそ野を広げてゆくとともに、和菓子の新たな価値を日々追求しています。

鶴屋吉信公式オンライン <https://www.tsuruyayoshinobu.jp/shop/default.aspx>

鶴屋吉信 twitter : @tsuruya1803

鶴屋吉信 Instagram : @tsuruya.yoshinobu_wagashi

鶴屋吉信FACTORY Instagram : @tsuruyayoshinobu.factory