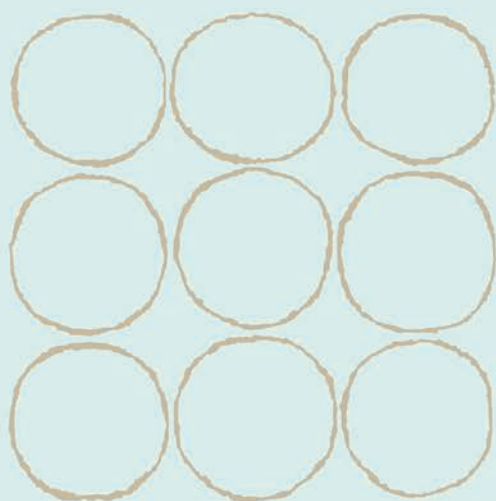
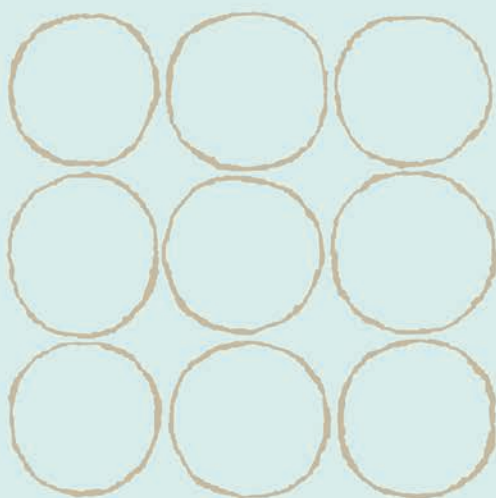


夏のふりたせ



紫野和久傳

創業より一五〇年を迎える和久傳は、
京都の北 京丹後にて、
和久屋傳右工門が始めた
料理旅館が始まりであり、その後、
京都市内に料亭「高台寺和久傳」として
歩みを始めました。
その流れを汲む「紫野和久傳」は、
食を通じて、季節の移ろい、和の文化を伝え、
贈ること、贈られることを大切に、
四季に育まれた旬の恵みを
丹精込めて仕立てています。



目次

夏のおもたせ 熨斗について — 3

菓子

れんこん菓子 西湖	5
ささのか菓子 希水	7
ささのか菓子 笹水無月	8
蓮もち	9
季節の羊羹 笹ほたる	11
果椒	13
鱧おかき	14
和煮 なごみに・お茶漬け	15
和煮	17
和煮 詰め合わせ	19
若摘山椒ちりめん	20
鱧梅干し茶漬け	21
花山椒の鱧茶漬け	22
鰻の焼き目茶漬け	23

季の香

すつぱんの煮こごり	23
梅そうめん	25
醬 合鴨口ス	26
〔新商品〕米味噌茶漬け 丹稲菰	27
牛とあわび茸の旨煮	29
花山椒と鰻の炊き込みご飯	31
鱧と梅の炊き込みご飯	32
季節の鍋・京のひめ苞	33
京のひめ苞	35
〔新商品〕京のひめ苞（七、八月）	37
鱧の冷し麺と夏野菜ゼリー寄せ	39
〔新商品〕京のひめ苞（七、八月）	41
鱧の暑気払い鍋	43
〔新商品〕京のひめ苞（五、六月）	45
花山椒と牛肉の鍋	47
〔リニューアル商品〕京のひめ苞（六月）	49
油目の卸し鍋	51
京のひめ苞（六月）	53
夏野菜と彩りオードブル	55
鱧しゃぶ	57

詰め合わせ

3,000円	45
5,000円	46
7,000円	47
10,000円	48
重ね箱	49
索引（価格順）	51
お求め方法	53
店舗一覧	54
注意書き	55



8月 お暑さ御見舞

猛暑の日々にご体調を気遣う贈りもの。立秋を境に「暑中御見舞」「残暑御見舞」とも。



すっぽんの煮ごり

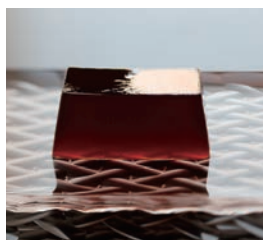
滋養強壯の妙薬として名高いすっぽんは、夏のお疲れの時期に嬉しいおもたせ。(P23)

季節のこよみ お盆 8月13日～8月16日

お盆にはご先祖様の霊が浄土から帰って来られるため、お供物をそなえて精霊をお迎えします。最終日の16日に京都では「五山の送り火」が行われ、ご先祖様が無事に帰られることをお祈りします。

◎蓮もち

蓮の根からとれる蓮粉を使い、和三盆糖蜜で練り上げました。常温で日持ちが長く、お仏壇への御供にお使いいただけます。(P9)



【季節のおもたせ】

小春日お伺い	〔11月上旬～11月下旬〕	本格的な冬を前に少し暖かな小春の季節の贈りもの
お歳暮	〔12月上旬～12月下旬〕	お世話になった方へ、一年の感謝の気持ちを込めた贈りもの
お年賀	〔1月1日～松の内（関東1月7日／関西1月15日）〕	新年のご挨拶
寒中御見舞	〔松の内～2月3日頃〕	松の内明けから立春までの季節のご挨拶
春を待ちわびて	〔2月上旬～2月下旬〕	暦の春を迎えても寒さの残る季節の贈りもの
花だより	〔3月上旬～4月中旬〕	春の花が爛漫に咲く季節の贈りもの
花冷え御見舞	〔3月下旬～4月上旬〕	桜の時期の寒の戻りに、ご体調を気遣う贈りもの

【一般的なおもたせ】

心ばかり	ささやかな贈りものとして用いる
御礼	お世話になった方へ感謝の気持ちを込めた贈りもの
御挨拶	結婚の顔合わせ（結納前）や、引越の挨拶時に用いる
御見舞	ご病気の方や、災難に遭われた方へ贈るときに用いる

【お祝いごと】

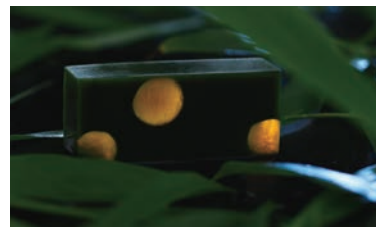
寿	結婚する方への贈りもの、また結婚のお祝いをいただいた時のお返し
御祝	お祝いごと全般（出産、長寿、入園・入学、開店、引越など）
内祝	お祝いをいただいたときのお返し

【お悔みごと】

御供	お供えの品物に用いる	志	香典返しや法要の引き出物
粗供養	仏式において、香典返しや法要の引き出物。特に関西地区で多く用いられる		

6月 梅雨御見舞

長雨の時期にご体調を気遣う贈りもの。少し早いお中元としても。



季節の羊羹 笹ぼたる

笹にあそぶぼたるを表現した羊羹は、梅雨の季節にぴったりの一品。(P11)

季節のこよみ ^{なごし}夏越の祓 ^{ほらえ} 6月30日

半年間の罪けがれを除くため、京都の多くの神社では茅の輪くぐりが行われ、また、夏に向かい健康であれかしと願ひ厄除けの小豆を食します。

◎ささのか菓子 笹水無月

夏越の祓に、厄除けの小豆を使い、更なる半年を無事に過ごせますようにと仕立てた葛菓子です。(P8)



7月 お中元・夏のごあいさつ

お世話になった方へ感謝の気持ちを込めた贈りもの。
関東では7月15日頃、関西では8月15日頃まで。



れんこん菓子 ^{せいこ}西湖

蓮粉と和三盆をつややかに練りあげ、二枚の笹の葉で包んだ西湖は、見た目も涼やかな生菓子。(P5)

季節のこよみ ^{どよう}土用の丑の日 ^{うし} 7月21日

土用は各季節にあり、土の気が盛んになると言われ、昔からその時期には農作業などはせず、養生することを大切にしていました。夏の土用の丑の日は梅雨明けが重なることも多く、鰻など、夏に向かい栄養あるものを食す習慣となりました。

◎鰻の焼き目茶漬け

夏場でさらさらと召し上げられるお茶漬けにすると、とろけるようにふっくらした鰻の味わいが広がります。(P22)



夏のおもたせ
熨斗^しについて

紫野和久傳では「贈りもの」を、贈り主様からお相手様への
お気持ちを一緒にお届けする「想いをもたせる
「おもたせ」としてご用意しております。
季節やご用途に合わせた《のし》をおかけしてお届けを承ります。

あつさりとした和三盆糖の甘みと、れんこんのもちもちとした口あたり。つるりとした喉ごしを、二枚の笹の葉で包みこみました。かすかな笹の香りとともにお召し上がりください。れんこん菓子 西湖は、蓮の花が浄土のごとく咲き誇る美しい湖の名より名付けられました。



見た目の美しさ、涼やかさも大事にしているので、形が良くみずみずしい笹の葉を選んでいきます。



微妙な手加減が必要な巻きの作業は今も一つ一つ、手で行われています。



若摘山椒ちりめん

れんこん菓子 西湖 詰め合わせ

紙箱入 3,780円

若摘山椒ちりめん60g／西湖5本

箱サイズ 24×19×6cm

若摘山椒ちりめん：賞味期限7日間

西湖：消費期限4日間

(どちらも製造日を含む)

商品番号 21373002

期間限定 5月1日～8月下旬

要冷蔵



＜竹籠＞

れんこん菓子 西湖

竹籠10本入 4,104円

籠サイズ 約28×12×10cm

商品番号 2115112

竹籠15本入 5,724円

籠サイズ 約29×14×10cm

商品番号 2115113

消費期限 4日間(製造日を含む)

要冷蔵



＜紙箱＞

れんこん菓子 西湖

紙箱5本入 1,836円

箱サイズ 23×12.5×4cm

商品番号 2115101

紙箱10本入 3,564円

箱サイズ 23×12.5×7.5cm

商品番号 2115102

消費期限 4日間(製造日を含む)

要冷蔵



オンラインショップ〈れんこん菓子 西湖〉ページへ



ささのか菓子 笹水無月
れんこん菓子 西湖 詰め合わせ

紙箱各4本入 3,132円
箱サイズ 23×12.5×7.5cm
商品番号 2115342

竹籠各4本入 3,672円
籠サイズ 約28×12×10cm
商品番号 2115347

消費期限 4日間(製造日を含む)

期間限定 6月28・29・30日

要冷蔵



ささのか菓子 笹水無月
紙箱3本入

紙箱3本入 1,350円
箱サイズ 23×12.5×4cm
商品番号 2115175

紙箱8本入 3,348円
箱サイズ 23×12.5×7.5cm
商品番号 2115176

消費期限 4日間(製造日を含む)

期間限定 6月28・29・30日

要冷蔵

ささのか菓子 笹水無月 ささみなづき

一年のちようど半年にあたる六月三十日に、
半年間の罪けがれを除くため京都では
「夏越の祓」が行われます。
この日に厄除けの小豆を食する風習から
更なる半年を無事に過ごせますようにと仕立てた
葛菓子を青笹の香りとともにご賞味ください。

〈6月28日・29日・30日限定〉



◎数量限定。なくなり次第終了。



ささのか菓子 希水
れんこん菓子 西湖 詰め合わせ

紙箱各5本入 3,564円
箱サイズ 23×12.5×7.5cm
商品番号 2115301

竹籠各5本入 4,104円
籠サイズ 約28×12×10cm
商品番号 2115306

消費期限 4日間(製造日を含む)

期間限定 5月1日～8月下旬

要冷蔵



ささのか菓子 希水
紙箱5本入

紙箱5本入 1,836円
箱サイズ 23×12.5×4cm
商品番号 2115121

紙箱10本入 3,564円
箱サイズ 23×12.5×7.5cm
商品番号 2115122

消費期限 4日間(製造日を含む)

期間限定 5月1日～8月下旬

要冷蔵

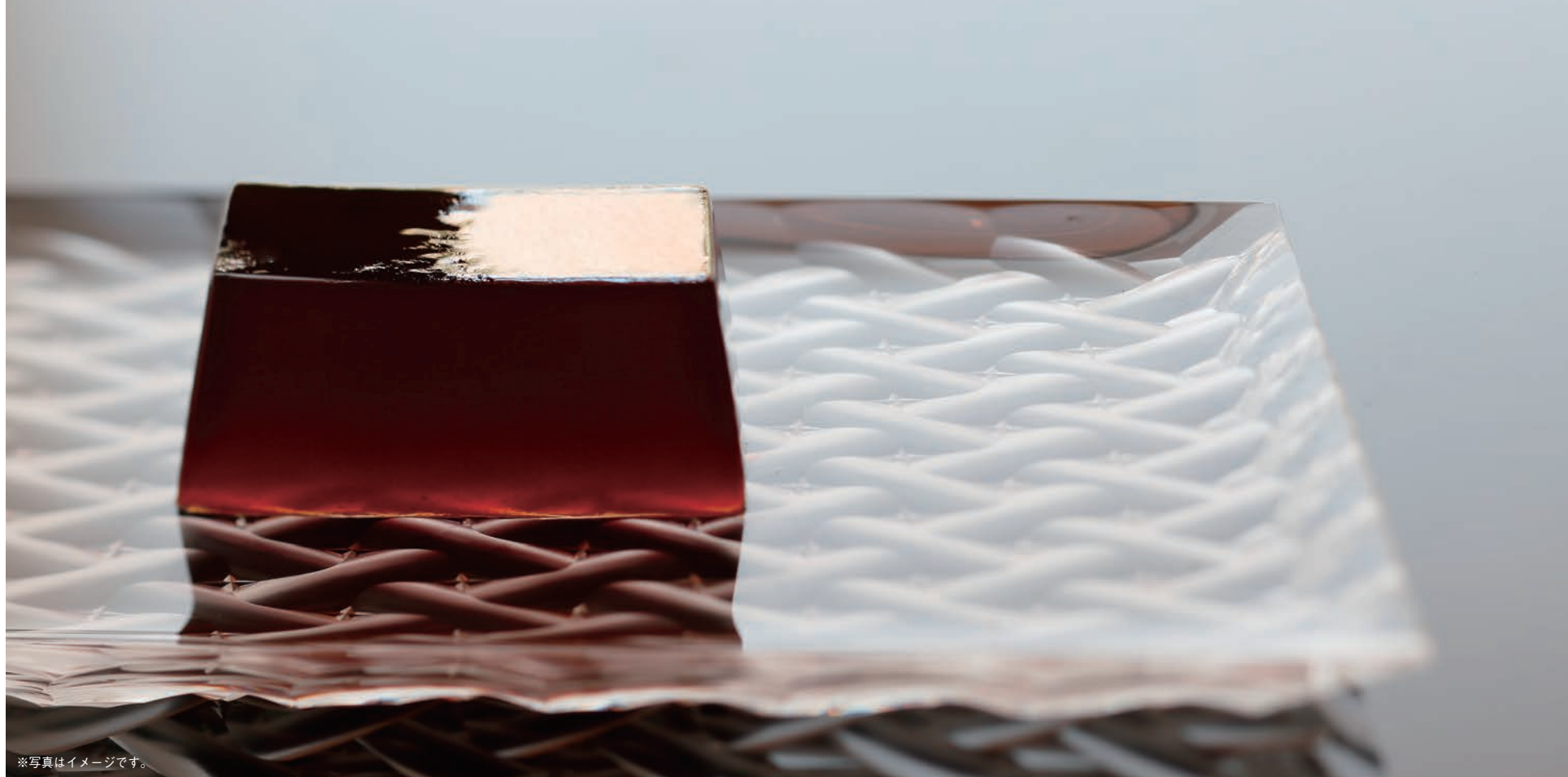
ささのか菓子 希水 きすい

日本の山奥に自生する笹を、
林檎とともに压榨し取り出した貴重な水と
オオバコからつくりました。
林檎香る恵みの水とオオバコの独特な食感と
あつさりした味わいが涼やかな夏の風味です。



蓮^{はす}もち

夏の朝、水面より清廉に咲く蓮の花につらなる蓮の根。
古来より、生薬として、滋養ある食材として、大切に食されてきました。
その蓮の根からとれる蓮粉と、和三盆糖蜜を丁寧に練り上げた
とろりとした口あたりと、和三盆のやわらかな甘みをお楽しみください。



※写真はイメージです。



蓮もち
和煮3種 まとめ合わせ B

紙箱入 4,968円

蓮もち4個／ちりめん山椒35g
福久梅鰯65g／冬菇椎茸80g
箱サイズ 18×19×6cm

商品番号 21264070

期間限定 6月中旬～9月下旬

常温保存

◎和煮は開封後10℃以下の冷蔵で保存



蓮もち
鱧おかき2種 まとめ合わせ

紙箱入 4,104円

蓮もち4個／鱧山椒おかき10個
鱧梅おかき10個
箱サイズ 24×19×6cm

商品番号 21263062

期間限定 6月中旬～9月下旬

常温保存



蓮もち 10個入

紙箱入 3,456円

箱サイズ 約30.5×8.5×3.5cm

商品番号 2115169

期間限定 6月中旬～9月下旬

常温保存



蓮もち 5個入

紙箱入 1,728円

箱サイズ 約30.5×4×3.5cm

商品番号 2115168

期間限定 4月中旬～9月下旬

常温保存



オンラインショップ〈蓮もち〉ページへ

◎蓮もちは夏季数量限定商品の為、早期販売終了の可能性がございます。

季節の羊羹

笹ほたる

ふわりと光る
ほたるの明かり。
夏の夕べの笹に集う
野辺のほたる狩りに
見立てた羊羹。

白小豆の抹茶餡の
深い味わいと、
香り高いほうじ茶の
琥珀羹との
取り合わせを
お楽しみください。



季節の羊羹 笹ほたる
ちりめん3種 詰め合わせ

紙箱入 5,832円

笹ほたる1折

一越ちりめん40g／鬼ちりめん40g

青さちりめん40g／ぶぶあられ

箱サイズ 18×19×6cm

笹ほたる：消費期限4日間

ちりめん：賞味期限3週間
(どちらも製造日を含む)

商品番号 21375052

期間限定 5月1日～8月下旬

要冷蔵

◎ちりめんは開封後10℃以下の冷蔵で保存



季節の羊羹 笹ほたる

1折 2,484円

箱サイズ 14×8×5cm

消費期限 4日間(製造日を含む)

商品番号 110142

期間限定 5月1日～8月下旬

要冷蔵





鱧山椒おかき 和煮3種 詰め合わせ SF

紙箱入 5,292円

鱧山椒おかき10個
ちりめん山椒35g／冬菇椎茸80g
牛しぐれ60g

箱サイズ 24×19×6cm

商品番号 21264042

期間限定 4月1日～10月下旬

常温保存

◎和煮は開封後10℃以下の冷蔵で保存



鱧おかき2種 詰め合わせ

缶箱入 3,240円

鱧山椒おかき20個
鱧梅おかき10個
箱サイズ 25.5×18.5×5.5cm

商品番号 110307

期間限定 4月1日～10月下旬

常温保存

◎鱧山椒おかき、鱧梅おかきは、すべて個包装です。

上質の国産水稲米と京の夏の味覚 鱧を贅沢に使用し、ひとつひとつ心を込めて丹念に焼き上げました。鱧の身に細かく包丁を入れ、湯引きして花を咲かせた「鱧落とし」に見立て、素材の旨みと風味を大切にしながら梅肉と山椒それぞれに味付けしました。

鱧おかき



果椒 和煮3種 詰め合わせ SB

紙箱入 5,400円

果椒 小／ちりめん山椒35g
冬菇椎茸80g／鱧そぼろ65g
箱サイズ 18×19×6cm

果椒：賞味期限1ヶ月

商品番号 21265024

期間限定 5月1日～8月下旬

常温保存

◎果椒：実山椒／くるみ／アーモンド／マカダミアナッツ／カシューナッツ／ピスタチオ
小豆／ドライフルーツ（無花果・チェリートマト・クランベリー・柚子）

◎和煮は開封後10℃以下の冷蔵で保存



果椒

袋入大 [130g] 2,700円

サイズ 約31×8×1.5cm

商品番号 110201

袋入小 [80g] 1,944円

サイズ 約16.5×11.5cm

商品番号 110202

賞味期限 1ヶ月

常温保存

数種の木の実や、自然の甘みが優しいドライフルーツに、山椒をしのばせ、歯ざわりよく寄せ固めました。ぴりりとした爽やかな実山椒の風味とともに、大地から生まれる多彩な味わいや香りが広がります。

果椒

かししょう



和煮

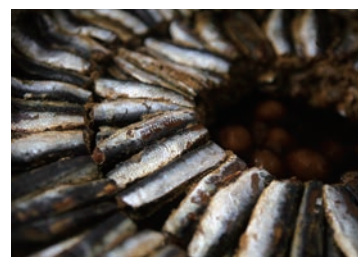
なごみに

和煮は、海の幸、山の幸に丹精して火を入れ常に美味しく食せるようにと仕上げた京の炊きもの。その時々々の妙味、懐かしい和の香る品々は、お酒やお米によく合い、味わう人の気持ちさをそっと和ませます。



< ちりめん山椒 >

ちりめんは細かくても立派な尾頭つき。産地や季節などの違いを見極めて味や炊き方を微妙に変えながら、汁がまんべんなく回るよう、一抱えもある大鍋をふりながら強火で炊いていき、最後は汁気がなくなってふっくらしっとりしてきたところで仕上がりです。



< 福久梅鰯 >

料亭「高台寺和久傳」で、献立の最後のご飯のおともとしてお出ししておりました福久梅鰯。大鍋にざるを入れ、鰯が動かないよう丁寧に何層にも重ねて並べていきます。量が多いと脂や旨みもたつぷりで、それが煮汁に溶けてまた身に返るうちに味わいが刻々と深まります。



※写真はイメージです

< 鱧茶漬け >

相性の良い実山椒とじっくり炊き上げ、風味豊かに贅沢なお茶漬けに仕立てました。熱いほうじ茶をそそぎ、やわらかくほぐれた鱧の食感と、お茶に溶け出した鱧の旨みをお楽しみください。



オンラインショップ〈和煮〉ページへ



なごみに
和煮7種・ほうじ茶狐伯 詰め合わせ SB

紙箱入 10,800円

箱サイズ 24×19×6cm

商品番号 21268020

期間限定 5月1日～8月下旬

常温保存



ちりめん山椒35g



鯛味噌茶漬75g



冬菇椎茸80g



塩昆布40g



牛実山椒60g



牛しぐれ60g



鱧そぼろ65g



ほうじ茶狐伯20g



なごみに
和煮5種 詰め合わせ SD

紙箱入 7,344円

箱サイズ 18×19×6cm

商品番号 21266008

期間限定 5月1日～8月下旬

常温保存



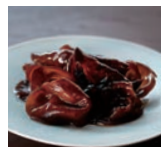
ちりめん山椒35g



冬菇椎茸80g



牛しぐれ60g



木くらげ80g



鱧茶漬75g



なごみに
和煮4種 詰め合わせ SJ

紙箱入 5,400円

箱サイズ 18×19×6cm

商品番号 21265023

期間限定 5月1日～8月下旬

常温保存



ちりめん山椒35g



冬菇椎茸80g



木くらげ80g



鱧茶漬75g



なごみに
和煮3種 詰め合わせ B

紙箱入 3,456円

箱サイズ 17×13×5cm

商品番号 21263011

常温保存



ちりめん山椒35g



福久梅鰯65g



冬菇椎茸80g



オンラインショップ〈和煮〉ページへ

◎和煮は開封後10℃以下の冷蔵で保存



若摘山椒ちりめん

青々とした葉の中にたわわに実る山椒の実。通常のものよりも少し早く収穫する若摘みの実山椒は、さわやかな辛さと清々しい香り。美しい若草色のやわらかな若い実山椒をちりめんと合わせてふっくら炊き上げました。



若摘山椒ちりめん

木箱入 1,620円

ちりめん／実山椒(内容量60g)
箱サイズ 17×8×2cm
賞味期限 7日間(製造日を含む)

商品番号 120605

期間限定 5月1日～8月下旬

要冷蔵



若摘山椒ちりめん

れんこん葉子 西湖 詰め合わせ

紙箱入 3,780円

若摘山椒ちりめん60g／西湖5本
箱サイズ 24×19×6cm
若摘山椒ちりめん：賞味期限7日間
西湖：消費期限4日間
(どちらも製造日を含む)

商品番号 21373002

期間限定 5月1日～8月下旬

要冷蔵



鱧梅干し茶漬け

鱧と梅肉の相性のよさを生かして、実山椒風味の鱧と南高梅の梅干しを一緒に炊き合わせました。ご飯にのせ熱いお茶を注いでいただきますと、ほどよい酸味が食欲をそそります。



鱧梅干し茶漬け

木箱入 6,480円

鱧／梅干し(内容量230g)
箱サイズ 13×13×5cm
賞味期限 7日間(製造日を含む)

商品番号 120601

期間限定 6月1日～8月下旬

要冷蔵



鰻の焼き目茶漬け

木箱入 7,020円
鰻／牛蒡／実山椒（内容量150g）
箱サイズ 20×9×3cm
賞味期限 7日間（製造日を含む）

商品番号 120603

期間限定 7月1日～8月下旬

要冷蔵

◎収穫状況により販売期間を変更する場合がございます。

鰻の焼き目茶漬け

鰻は皮目を香ばしく焼いてから
特製だしで炊き、
旨みとともに詰めながら煮からめます。
実山椒のぴりりとした辛み、
さわやかな香気が広がります。



花山椒の鰻茶漬け

木箱入 7,020円
鰻／花山椒（内容量140g）
箱サイズ 20×9×3cm
賞味期限 7日間（製造日を含む）

商品番号 120602

期間限定 5月1日～6月下旬

要冷蔵

◎収穫状況により販売期間を変更する場合がございます。

花山椒の鰻茶漬け

桜が散り出す頃、
山里でひっそりと咲き始める花山椒の
そのやさしい香りに上品な旨みを持つ
鰻を合わせてじっくりと炊き上げました。



すっぽんの煮こごり

古来漢方では滋養強壯の妙薬として用いられていたすっぽん。
厳選したすっぽんを、長時間じっくりと煮て
純粹な旨みを引き出し、醤油と生姜で風味をつけました。
この季節には暑気払い、残暑御見舞の贈りものとしてもおすすめです。



＜おすすめのお召し上がり方＞

- ◇ 煮こごりとして
そのまま器に移し、冷蔵庫で5~8時間ほど
冷やしてください。
- ◇ すっぽん雑炊（茶碗約一杯分）
 - 鍋に本品1パック(100g)を入れます。
 - 約50gのご飯を入れ温まったら、小さじ
半分ほどの薄口醤油を加えます。
 - 炊き上がったら、卵を1個溶き入れます。
 - お好みでさしみ葱、おろし生姜などを
入れてお召し上がりください。



すっぽんの煮こごり
和煮4種・ほうじ茶 狐伯 詰め合わせ B

紙箱入 10,584円
すっぽんの煮こごり4袋／木くらげ80g
ちりめん山椒35g／鰯味噌茶漬け75g
牛しぐれ60g／ほうじ茶 狐伯20g
箱サイズ 24×19×6cm
商品番号 21267007
期間限定 ～9月下旬
常温保存
◎和煮は開封後10℃以下の冷蔵で保存



すっぽんの煮こごり
和煮3種 詰め合わせ SA

紙箱入 5,400円
すっぽんの煮こごり2袋
ちりめん山椒35g／冬菇椎茸80g
木くらげ80g
箱サイズ 18×19×6cm
商品番号 21265025
期間限定 ～9月下旬
常温保存
◎和煮は開封後10℃以下の冷蔵で保存



すっぽんの煮こごり
レトルトパック

紙箱3袋入 3,564円
箱サイズ 17×13×5cm
商品番号 2115191
紙箱5袋入 5,832円
箱サイズ 18×19×6cm
商品番号 2115192
レトルトパック1袋100g
常温保存
◎写真は5袋入です。
◎1袋1,080円(商品番号152305)
もご用意しております。



オンラインショップ〈すっぽんの煮こごり〉ページへ



<要予約> 醬 合鴨 ロース

実山椒醬付竹籠セット 6,858円
合鴨ロース230g／実山椒醬1本／和がらし
籠サイズ 直径約19×9cm
賞味期限 7日間（製造日を含む）

商品番号 2115361

要冷蔵

・《実山椒醬 おすすめのお召し上がり方》
・焼いたり、揚げたりした野菜、魚、肉などに
・そのままかけて
・具材とともに和えて混ぜご飯としても

熱の入り加減にこだわりながら
蒸し煮込みにした上質の合鴨ロースを
風味豊かな特製の「実山椒醬」で
お召し上がりください。

醬 合鴨 ロース



梅そうめん 6食分

木箱入 6,372円
素麺／特製素麺だし／梅肉醬油
箱サイズ 22×26×6.5cm
商品番号 152301
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存

◎数量限定。なくなり次第終了。



梅そうめん 3食分

木箱入 3,240円
素麺／特製素麺だし／梅肉醬油
箱サイズ 22×14×6.5cm
商品番号 152302
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存

日本の夏にかかせない味、冷やしそうめん。
こし、こく、風味にすぐれた小豆島素麺を
冷たくした特製だしにこだわりの梅肉醬油を添えて、
涼感あるさっぱりとした美味しさを
お召し上がりください。

梅そうめん



新商品

米味噌糍漬け

丹 稻 菰

たんとうしょ

サーモン・長芋・クリームチーズ

京都で育まれたお米を

甘糍・味噌に仕込み、

炊き上げたご飯に混ぜ合わせ

仕上げた特製の米味噌糍に、

サーモン、長芋、

クリームチーズを漬け込みました。

燻製にしたサーモンの

しっとりやわらかな口あたり、

しゃきしゃきとした歯触りが

サーモンとの相性も良い長芋、

なめらかなクリームチーズ、

それぞれの食感の違いが、

米味噌糍の豊かな風味と調和します。



米味噌糍漬け 丹 稻 菰 サーモン・長芋・クリームチーズ

密封容器入 7,560円

サーモン180g／長芋100g／クリームチーズ100g／米味噌糍 800g

箱サイズ 17×25×6.5cm

賞味期限 7日間（製造日を含む）

商品番号 152114

期間限定 6月1日～8月下旬

要冷蔵

◎すべての食材をお召し上がり後、米味噌糍に野菜・肉・魚等食材を漬けてご使用いただけます。また、調味料として炒めものや、おだしで溶いてお味噌汁としても美味しくお楽しみいただけます。

◎数量限定のため早期販売終了場合がございます。



牛とあわび茸の旨煮

ほろほろとするほどに
やわらかく炊いた牛肉と、
こりこりとした食感を楽しめる
黒あわび茸を特製だしで
じっくりと蒸し煮に仕上げました。

お好みで、びりりとした
爽やかな香り広がる

「山椒香油」「青胡椒香油」を
かけてお召し上がりください。

《山椒香油・青胡椒香油

おすすめのお召し上がり方》

- ・刺身、和え物、酢の物、焼き魚にかけて
- ・麺類、パスタの香りづけとして
- ・サラダのドレッシング代わりに



牛とあわび茸の旨煮

紙箱入 6,696円

牛とあわび茸の旨煮260g

山椒香油1本／青胡椒香油1本

箱サイズ 15.5×20.5×4.5cm

賞味期限 1ヶ月

商品番号 2115353

期間限定 ～9月下旬

常温保存

- ◎開封後10℃以下の冷蔵で保存
- ◎数量限定のため早期販売終了の
場合がございます。

オンラインショップ〈牛とあわび茸の旨煮〉ページへ





<要予約>

鱸と梅の炊き込みご飯

2〜3人前 7,020円

丹後米2合／すずき／梅肉
茗荷／枝豆／焼海苔／特製だし
箱サイズ 29×19×5cm
消費期限 3日間(製造日を含む)

商品番号 141707

期間限定 7月2日〜8月下旬

要冷蔵

◎一部お届けできない日時がございます。

へ七月〜八月〜
すずき
鱸と
梅の炊き込みご飯

夏に旬を迎える「すずき」を、
梅の風味をきかせた炊き込みご飯に仕立てました。
梅肉のほどよい酸味に、茗荷の歯ざわりや
枝豆の彩りも夏らしく、季節ならではのおもてなしにおすすめです。



<要予約>

花山椒と鰻の炊き込みご飯

2〜3人前 12,960円

丹後米2合／花山椒／鰻／茗荷／木の芽
焼海苔／特製だし
箱サイズ 29×19×5cm
消費期限 3日間(製造日を含む)

商品番号 141706

期間限定 5月1日〜6月下旬

要冷蔵

◎一部お届けできない日時がございます。
◎数量限定につき、早期販売終了の場合がございます。

へ五月〜六月〜
花山椒と
鰻の炊き込みご飯

夏に食される滋養豊富な鰻と、
旬の短い花山椒は貴重な出会いのもの。
酢漬けの茗荷を合わせ、
さわやかな口あたりの
炊き込みご飯に仕立てました。



京のひめ苞つと

日本人は独自の包む文化を育んできました。
包み方ひとつにも意味を込め、
技巧をこらし洗練させることで、
美意識を磨いていきました。

「苞」は包むという意味で、
もとは藁などを束ねて包んだもの、
広くは弁当や手土産を表現する言葉でした。
「京のひめ苞」は、

ほんの短い期間でしか味わえない
旬の素材の《出会いもの》を
丁寧にごしらえし、

愛らしい丸の器に盛り込んで
お包みしたお料理です。

出来立てのもつ一瞬の美味しさを
ご家庭でお楽しみいただけます。

京のひめ苞 《月ごよみ》

一月	福かさね
二月	牡丹鍋
二月	鰯の蕪鍋
三月	金目鯛のすき焼き
三月・四月	花見鍋
四月	筍と焼き穴子の鍋
五月	天然鯛しゃぶ
五月・六月	花山椒と牛肉の鍋
六月	油目の卸し鍋
六月	夏野菜と彩りオードブル
七月・八月	鰻の冷し麺と 夏野菜ゼリー寄せ
七月・八月	鰻の暑気払い鍋
九月・十月	焼霜穴子ときのこの鍋
九月・十月	名残り鰻と 松茸の土瓶蒸し風
十一月	雉鍋
十一月・十二月	あわ雪
十二月	冬至鍋



春 筍と焼き穴子の鍋
〔4月〕



秋 焼霜穴子ときのこの鍋
〔9月・10月〕



夏 鰻の冷し麺と
夏野菜ゼリー寄せ
〔7月・8月〕 (P35)



冬 冬至鍋〔12月〕

夏 春
冬 秋

◎ 旬の素材を使用しておりますので、事前告知なく
商品内容やスケジュールが変更になる場合がございます。



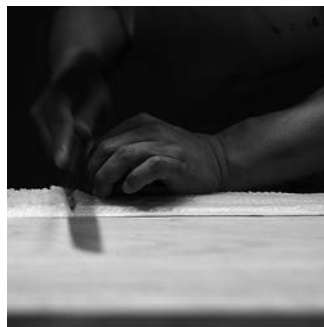
鯉の冷し麺と夏野菜ゼリー寄せ

京のひめ苞（七月～八月）

新商品



京の夏の味「鯉」を梅肉醤油が香るだしでお召し上がりいただく冷し麺に、旬の夏野菜に琥珀色のジュレを絡めたゼリー寄せ、青瓜・無花果・揚麴の香り高い胡麻和えを添えました。料亭ならではの夏の涼味をご賞味ください。



京の夏と鯉

梅雨を飲んで美味しくなると言われる鯉は、ちょうど梅雨明けの7月の祇園祭に旬を迎えます。海から遠い京の都は、真夏に海で獲れた魚を手に入れることが困難でしたが、生命力の強い鯉は生きのまま運ぶことができたそうです。生きのいい鯉は、職人による骨切りの技を得て、京の夏の馳走となりました。



<要予約>

京のひめ苞 鯉の冷し麺と夏野菜ゼリー寄せ

2人前 11,880円

【鯉の冷し麺】 鯉落とし／素麺／水玉胡瓜／梅肉醤油／焼海苔／特製だし
【夏野菜ゼリー寄せ】 丸茄子／オクラ／いんげん／スナップエンドウ／南瓜
ズッキーニ／赤パプリカ／黄パプリカ／トマト／茄子／伏見唐辛子
【胡麻和え】 青瓜／無花果／揚麴／胡麻クリーム／炒り胡麻

箱サイズ 31×21×4cm

消費期限 2日間（製造日を含む）

商品番号 131313

期間限定 7月2日～8月下旬

要冷蔵

◎一部お届けできない地域・日時がございます。



オンラインショップ〈京のひめ苞 鯉の冷し麺と夏野菜ゼリー寄せ〉ページへ

新商品

京のひめ苞 へ七月〜八月

鰻の暑気払い鍋

夏の盛りにあえて熱いものを食し、体に溜まった熱を払う暑気払い。香ばしく焼き目をつけた鰻と旬の夏野菜をあわせ、爽やかな梅の香りが食欲を誘う盛夏の鍋をご用意しました。

めは、蓮根の食感を生かした麺に大根卸しをたっぷり乗せてお楽しみください。



<要予約>

京のひめ苞 鰻の暑気払い鍋

2人前 9,180円

鰻／茗荷／丸茄子／オクラ／冬瓜／胡瓜
白ずいき／木くらげ／厚揚げ／蓮根麺
梅干し／大根卸し／特製だし

箱サイズ 31×21×4cm

消費期限 2日間（製造日を含む）

商品番号 131314

期間限定 7月2日～8月下旬

要冷蔵

◎一部お届けできない地域・日時がございます。



新商品

京のひめ苞（五月～六月）

花山椒と牛肉の鍋

新芽の時期に爽やかに香り立つ山椒。
花がそつと開こうとする
直前のやわらかなつぼみを
丁寧に摘み取った「花山椒」を、
上質な京都牛とともに
しゃぶしゃぶでお召し上がりいただく、
和久傳特製のお鍋です。
和牛の芳醇な旨みを、
ほろ苦いクレソンの香り、木くらげの食感、
やわらかな花山椒と穂やかな辛みが
より一層引き立てます。



<要予約>

京のひめ苞 花山椒と牛肉の鍋

2人前 21,600円

牛サーロイン／クレソン／花山椒／木くらげ／特製だし
箱サイズ 31×21×4cm・消費期限 2日間（製造日を含む）

商品番号（白味噌だし）	131315
-------------	--------

商品番号（醤油だし）	131319
------------	--------

期間限定 5月1日～6月下旬

要冷蔵



◎おだしは「白味噌だし」「醤油だし」の
いずれかをお選びいただけます。
（左ページの写真は白味噌だしです）

◎一部お届けできない地域・日時がございます。
◎数量限定につき、早期販売終了の場合がございます。

オンラインショップ〈京のひめ苞 花山椒と牛肉の鍋〉ページへ





<要予約>

京のひめ菴 夏野菜と彩りオードブル

2人前 5,940円

鱧／鱧の子／海老／茄子／茗荷／南瓜麩
ミディマト／胡瓜／万願寺唐辛子／南瓜
椎茸／蓮根／特製だしジュレ
箱サイズ 31×21×4cm
消費期限 2日間（製造日を含む）

商品番号 131318

期間限定 6月1日～6月下旬

要冷蔵 ◎一部お届けできない地域・日時がございます。

京の夏の味「鱧」と「夏野菜」。
旬のそれぞれの素材の風味を生かして
下ごしらえし、味付けしました。
特製だしジュレをかけて
そのまま召し上がりいただけます。

夏野菜と彩りオードブル

京のひめ菴（六月）



<要予約>

京のひめ菴 油目の卸し鍋

2人前 6,480円

油目／万願寺／スナップエンドウ／丸茄子
茄子／厚揚げ／茗荷／新じゃが／菊菜
三つ葉／若布／大根卸し／オクラ／特製だし
箱サイズ 31×21×4cm
消費期限 2日間（製造日を含む）

商品番号 131317

期間限定 6月1日～6月下旬

要冷蔵 ◎一部お届けできない地域・日時がございます。

春先から初夏にかけて
身が太って美味しくなる「油目」を、
細かく包丁を入れて油で揚げ、
旬の野菜とともに、みぞれをかけて
さっぱりとお召し上がりいただく
お鍋に仕立てました。

油目の卸し鍋

京のひめ菴（六月）

リニューアル商品





鱧しゃぶ

祇園祭が近づくと、鱧の出番。
手際よく骨切りした身を、
鱧のだしにすつと通して味わう
鍋は、山葵、梅の香を添え、
夏のおもてなしに。



4人前 37,800円 2人前 23,760円

商品番号 131402

商品番号 131401

活鱧／オクラ／蓮根／生麴／生湯葉／ざる豆腐

生わさび／梅肉醤油／割り醤油／鱧のだし

外箱サイズ 30×30×40cm・消費期限2日間（製造日を含む）

期間限定 6月上旬～9月下旬

要冷蔵

◎一部お届けできない地域・日時がございます。



詰め合わせ

重ね箱

10,000円

7,000円

5,000円

3,000円





鱧山椒おかき
和煮3種 なごみに 詰め合わせ SF

紙箱入 5,292円
鱧山椒おかき10個
ちりめん山椒35g／冬菇椎茸80g
牛しぐれ60g
箱サイズ 24×19×6cm
商品番号 21264042
期間限定 4月1日～10月下旬
常温保存



蓮もち
和煮3種 なごみに 詰め合わせ B

紙箱入 4,968円
蓮もち4個／ちりめん山椒35g
福久梅鰯65g／冬菇椎茸80g
箱サイズ 18×19×6cm
商品番号 21264070
期間限定 6月中旬～9月下旬
常温保存
◎蓮もちは夏季数量限定商品の為、
早期販売終了の可能性がございます。



和煮4種 なごみに 詰め合わせ SI

紙箱入 4,860円
ちりめん山椒35g／福久梅鰯65g
塩昆布40g／鱧そぼろ65g
箱サイズ 18×19×6cm
商品番号 21264029
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存



和煮3種 なごみに 詰め合わせ SI

紙箱入 3,348円
ちりめん山椒35g／木くらげ80g
鱧そぼろ65g
箱サイズ 17×13×5cm
商品番号 21263017
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存



ちりめん3種 なごみに 詰め合わせ S

紙箱入 3,240円
一越ちりめん40g／鬼ちりめん40g
青さちりめん40g／ぶぶあられ
箱サイズ 17×13×5cm
賞味期限 3週間
商品番号 21263001
期間限定 4月1日～8月下旬
常温保存
◎「青さちりめん」のみ8月下旬までの
販売。9月からは「へしこちりめん」に
切り替わります。



鱧おかき2種 なごみに 詰め合わせ

缶箱入 3,240円
鱧山椒おかき20個
鱧梅おかき10個
箱サイズ 25.5×18.5×5.5cm
商品番号 110307
期間限定 4月1日～10月下旬
常温保存
◎鱧山椒おかき、鱧梅おかきは、
すべて個包装です。



季節の羊羹 笹ほたる
ちりめん3種 なごみに 詰め合わせ

紙箱入 5,832円
笹ほたる1折
一越ちりめん40g／鬼ちりめん40g
青さちりめん40g／ぶぶあられ
箱サイズ 18×19×6cm
笹ほたる：消費期限4日間
ちりめん：賞味期限3週間
(どちらも製造日を含む)
商品番号 21375052
期間限定 5月1日～8月下旬
要冷蔵



果椒
和煮3種 なごみに 詰め合わせ SB

紙箱入 5,400円
果椒 小／ちりめん山椒35g
冬菇椎茸80g／鱧そぼろ65g
箱サイズ 18×19×6cm
果椒：賞味期限1ヶ月
商品番号 21265024
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存



すっぽんの煮ごり
和煮3種 なごみに 詰め合わせ SA

紙箱入 5,400円
すっぽんの煮ごり2袋
ちりめん山椒35g／冬菇椎茸80g
木くらげ80g
箱サイズ 18×19×6cm
商品番号 21265025
期間限定 ～9月下旬
常温保存



ささのか菓子 希水
れんこん菓子 西湖 さいご 詰め合わせ

紙箱各5本入 3,564円
箱サイズ 23×12.5×7.5cm
商品番号 2115301
竹籠各5本入 4,104円
籠サイズ 約28×12×10cm
商品番号 2115306
消費期限 4日間(製造日を含む)
期間限定 5月1日～8月下旬
要冷蔵



若摘山椒ちりめん
れんこん菓子 西湖 さいご 詰め合わせ

紙箱入 3,780円
若摘山椒ちりめん60g／西湖5本
箱サイズ 24×19×6cm
若摘山椒ちりめん：賞味期限7日間
西湖：消費期限4日間
(どちらも製造日を含む)
商品番号 21373002
期間限定 5月1日～8月下旬
要冷蔵



すっぽんの煮ごり
レトルトパック

紙箱3袋入 3,564円
レトルトパック1袋100g
箱サイズ 17×13×5cm
商品番号 2115191
常温保存

◎和煮・ちりめんは開封後10℃以下の冷蔵で保存

◎和煮・ちりめんは開封後10℃以下の冷蔵で保存





<重ね箱>
和久傳の重ね箱 詰め合わせ SA

重ね箱3段入 28,404円
果椒 小／鹽山椒おかし10個
鰯梅おかし10個／ちりめん山椒35g
福久梅鯛65g／鰯味噌茶漬け75g
冬菇椎茸80g／塩昆布40g
牛しぐれ60g／牛 実山椒60g
ほうじ茶狐伯20g／すっぼんの煮ごり7袋
くるみ80g／艶ほくら80g
箱サイズ 19.5×25×19.5cm
商品番号 21268002

期間限定 4月1日～10月下旬

常温保存

◎和煮は開封後10℃以下の冷蔵で保存



<重ね箱>
れんこん菓子 西湖

重ね箱3段入 18,468円
れんこん菓子西湖45本
箱サイズ 19.5×25×19.5cm
消費期限 4日間（製造日を含む）
商品番号 2115117
要冷蔵

◎直営店では、ご用途に合わせて詰め合わせ内容・予算のご相談を承っております。
◎手張りの箱となりますため、ご用意がすぐにできない場合がございます。

特別な御祝や御礼の想いを贈る
重ね箱をご用意いたしました。
長寿のお祝いやお誕生日など
大切なあの方へお届けいたします。

和久傳の重ね箱



果椒・和煮4種
ほうじ茶 狐伯 詰め合わせ SB

紙箱入 7,992円
果椒 小／ちりめん山椒35g
冬菇椎茸80g／牛しぐれ60g
鰯そばろ65g／ほうじ茶狐伯20g
箱サイズ 24×19×6cm
果椒：賞味期限1ヶ月
商品番号 21266009
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存



和煮7種
ほうじ茶 狐伯 詰め合わせ SB

紙箱入 10,800円
ちりめん山椒35g／鰯味噌茶漬け75g
冬菇椎茸80g／塩昆布40g
牛 実山椒60g／牛しぐれ60g
鰯そばろ65g／ほうじ茶狐伯20g
箱サイズ 24×19×6cm
商品番号 21268020
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存

◎和煮・ちりめんは開封後10℃以下の冷蔵で保存



和煮5種 詰め合わせ SD

紙箱入 7,344円
ちりめん山椒35g／冬菇椎茸80g
牛しぐれ60g／木くらげ80g
鰯茶漬け75g
箱サイズ 18×19×6cm
商品番号 21266008
期間限定 5月1日～8月下旬
常温保存



すっぼんの煮ごり
和煮4種
ほうじ茶 狐伯 詰め合わせ B

紙箱入 10,584円
木くらげ80g／ちりめん山椒35g
鰯味噌茶漬け75g／牛しぐれ60g
すっぼんの煮ごり4袋
ほうじ茶 狐伯20g
箱サイズ 24×19×6cm
商品番号 21267007
期間限定 ～9月下旬
常温保存

オンラインショップ〈価格別詰め合わせ〉ページへ



<要予約>
醬 合鴨コース

実山椒醬付竹籠セット 6,858円
合鴨コース230g
実山椒醬1本／和がらし
籠サイズ 直径約19×9cm
賞味期限 7日間（製造日を含む）
商品番号 2115361
要冷蔵



果椒
和煮6種 詰め合わせ A

紙箱入 10,152円
果椒 小／ちりめん山椒35g
福久梅鯛65g／鰯味噌茶漬け75g
冬菇椎茸80g／塩昆布40g
牛しぐれ60g
箱サイズ 24×19×6cm
果椒：賞味期限1ヶ月
商品番号 21267003
常温保存



1,000円～

菓子	ささのか菓子 笹水無月 紙箱3本入	1,350	要冷蔵	P.8
和煮・お茶漬け	若摘山椒ちりめん	1,620	要冷蔵	P.19
菓子	蓮もち 紙箱5個入	1,728	常温保存	P.9
菓子	れんこん菓子 西湖 紙箱5本入	1,836	要冷蔵	P.5
菓子	ささのか菓子 希水 紙箱5本入	1,836	要冷蔵	P.7
菓子	果椒 袋入 小	1,944	常温保存	P.13
菓子	季節の羊羹 笹ほたる	2,484	要冷蔵	P.11
菓子	果椒 袋入 大	2,700	常温保存	P.13

3,000円～

菓子	ささのか菓子 笹水無月・れんこん菓子 西湖 紙箱各4本入	3,132	要冷蔵	P.8
菓子／詰め合わせ	鰻おかき2種 詰め合わせ	3,240	常温保存	P.14・45
季の香	梅そうめん 3食分	3,240	常温保存	P.25
詰め合わせ	ちりめん3種 詰め合わせS	3,240	常温保存	P.45
菓子	ささのか菓子 笹水無月 紙箱8本入	3,348	要冷蔵	P.8
詰め合わせ	和煮3種 詰め合わせSI	3,348	常温保存	P.45
菓子	蓮もち 紙箱10個入	3,456	常温保存	P.9
和煮・お茶漬け	和煮3種 詰め合わせB	3,456	常温保存	P.17
菓子	れんこん菓子 西湖 紙箱10本入	3,564	要冷蔵	P.5
菓子	ささのか菓子 希水 紙箱10本入	3,564	要冷蔵	P.7
菓子／詰め合わせ	ささのか菓子 希水・れんこん菓子 西湖 紙箱各5本入	3,564	要冷蔵	P.7・45
季の香／詰め合わせ	すっぽんの煮こごり 紙箱3袋入	3,564	常温保存	P.23・45
菓子	ささのか菓子 笹水無月・れんこん菓子 西湖 竹籠各4本入	3,672	要冷蔵	P.8
菓子／和煮・お茶漬け 詰め合わせ	若摘山椒ちりめん・れんこん菓子 西湖 詰め合わせ	3,780	要冷蔵	P.5・19・45
菓子	れんこん菓子 西湖 竹籠10本入	4,104	要冷蔵	P.5
菓子／詰め合わせ	ささのか菓子 希水・れんこん菓子 西湖 竹籠各5本入	4,104	要冷蔵	P.7・45
菓子	蓮もち・鰻おかき2種 詰め合わせ	4,104	常温保存	P.9
詰め合わせ	和煮4種 詰め合わせSI	4,860	常温保存	P.46
菓子／詰め合わせ	蓮もち・和煮3種 詰め合わせB	4,968	常温保存	P.10・46

5,000円～

菓子／詰め合わせ	鰻山椒おかき・和煮3種 詰め合わせSF	5,292	常温保存	P.14・46
菓子／詰め合わせ	果椒・和煮3種 詰め合わせSB	5,400	常温保存	P.13・46
和煮・お茶漬け	和煮4種 詰め合わせSJ	5,400	常温保存	P.17
季の香／詰め合わせ	すっぽんの煮こごり・和煮3種 詰め合わせSA	5,400	常温保存	P.23・46
菓子	れんこん菓子 西湖 竹籠15本入	5,724	要冷蔵	P.5
菓子／詰め合わせ	季節の羊羹 笹ほたる・ちりめん3種 詰め合わせ	5,832	要冷蔵	P.11・46
季の香	すっぽんの煮こごり 紙箱5袋入	5,832	常温保存	P.23
季節の鍋・京のひめ苞	京のひめ苞<六月> 夏野菜と彩りオードブル	5,940	要冷蔵	P.42
季の香	梅そうめん 6食分	6,372	常温保存	P.25
和煮・お茶漬け	鰻梅干し茶漬け	6,480	要冷蔵	P.20
季節の鍋・京のひめ苞	京のひめ苞<六月> 油目の卸し鍋	6,480	要冷蔵	P.41
季の香	牛とあわび茸の旨煮	6,696	常温保存	P.29
季の香／詰め合わせ	醬 合鴨 ロース	6,858	要冷蔵	P.26・47

7,000円～

和煮・お茶漬け	花山椒の鰻茶漬け	7,020	要冷蔵	P.21
和煮・お茶漬け	鰻の焼き目茶漬け	7,020	要冷蔵	P.22
季の香	鱸と梅の炊き込みご飯	7,020	要冷蔵	P.32
和煮・お茶漬け／詰め合わせ	和煮5種 詰め合わせSD	7,344	常温保存	P.18・47
季の香	米味噌糍漬け 丹稲菰 サーモン・長芋・クリームチーズ	7,560	要冷蔵	P.27
詰め合わせ	果椒・和煮4種・ほうじ茶 狐伯 詰め合わせSB	7,992	常温保存	P.47
季節の鍋・京のひめ苞	京のひめ苞<七月-八月> 鰻の暑気払い鍋	9,180	要冷蔵	P.37

10,000円～

詰め合わせ	果椒・和煮6種 詰め合わせA	10,152	常温保存	P.47
季の香／詰め合わせ	すっぽんの煮こごり・和煮4種・ほうじ茶 狐伯 詰め合わせB	10,584	常温保存	P.23・47
和煮・お茶漬け／詰め合わせ	和煮7種・ほうじ茶 狐伯 詰め合わせSB	10,800	常温保存	P.18・47
季節の鍋・京のひめ苞	京のひめ苞<七月-八月> 鰻の冷し麺と夏野菜ゼリー寄せ	11,880	要冷蔵	P.35
季の香	花山椒と鰻の炊き込みご飯	12,960	要冷蔵	P.31
詰め合わせ	れんこん菓子 西湖 重ね箱45本入	18,468	要冷蔵	P.48
季節の鍋・京のひめ苞	京のひめ苞<五月-六月> 花山椒と牛肉の鍋	21,600	要冷蔵	P.39
季節の鍋・京のひめ苞	鰻しゃぶ 2人前	23,760	要冷蔵	P.43
詰め合わせ	和久傳の重ね箱 詰め合わせSA	28,404	常温保存	P.48
季節の鍋・京のひめ苞	鰻しゃぶ 4人前	37,800	要冷蔵	P.43

お 求 め 方 法

	店 舗 (京 都・名 古 屋・東 京)	お 電 話・フ ァ ャ ッ ク ス	オ ン ラ イ ン シ ョ ッ プ
ア ク セ ス	各店舗 ※店舗一覧はP.53をご覧ください	紫野和久傳 web 承りデスク TEL. 075-495-5588 午前10時～午後6時 無休(元日のみ休業) FAX. 075-495-5577	http://shop.wakuden.kyoto/ 
ご 対 応 内 容	・ご進物のご相談 ・大口注文のご相談 ・店舗にて商品のご購入、またお受け取りのご予約 ・ご配送注文	・ご進物のご相談 ・大口注文のご相談 ・ご配送注文	・ご配送注文
お 支 払 い 方 法	・現金 ・クレジットカード ・請求書発行(直営店のみ・2回目以降のご注文の方) ※電子マネー決済・銀行振込(前入金)・代金引換配送は、店舗によって 対応が異なります。 ※詳しくは店舗までお問い合わせください	・銀行振込(前入金) ・お電話口でのクレジットカード決済 ・代金引換配送 ・請求書発行(2回目以降のご注文の方のみ)	・クレジットカード決済 ・代金引換配送
ご 注 文 方 法	＜店舗お受け取りご予約の場合＞ ご来店またはお電話にて商品、個数、ご希望受け取り日時、お熨斗 がけやお手提げの有無をお伝えください。 ＜ご配送注文の場合＞ ◇ご来店 所定の伝票にご住所をご記入いただき、お届け内容を係員がお伺い させていただきます。 ◇お電話・ファックス ご配送先、ご依頼主、商品、個数、ご希望お届け日、お熨斗がけや お手提げの有無などをお電話口でご連絡、またはファックスでお送 りください。ファックスの場合は受け取り後、ご依頼主様へ確認のお電 話をさせていただきます。 ※お電話とファックスの場合、可能なお支払い方法が店舗によって異なります。 ※詳しくは店舗までお問い合わせください。	＜お電話の場合＞ ご配送先、商品、個数、ご希望お届け日、お熨斗 がけやお手提げの有無などをお電話口でお伺い させていただきます。2回目以降のご注文の方 は、前回ご注文時のお電話番号をお伝えいた だけますと、過去のお届け履歴を参照しながら ご対応させていただきます。 ＜ファックスの場合＞ ご配送先、ご依頼主、商品、個数、ご希望お届け日、 お熨斗がけやお手提げの有無、お支払い方法を ご記入のうえ、上記の番号にお送りください。 受け取り後、ご依頼主様へ確認のお電話をさせ ていただきます。	ご希望の商品をカートに入れていただき、数量 を設定します。カートから購入画面に進み、会員 画面にログインします。ログイン後、ご配送先、 ご希望お届け日、お熨斗がけやお手提げの有無、 お支払い方法を選択いただき、ご注文を確定し ます。 ※会員登録せずにご注文いただくことも可能です。 その場合、1回の注文につきお届け先の指定は1か所 のみとなります。 ※会員登録いただいた場合、1回の注文につき複数か所 へのお届けが可能です。

※商品のお届けは、注文受付後 3～4 日間でお届けいたします。但し、中元・歳暮シーズン等のご注文が集中する時期は、お届けまでに 7～10 日間程度お時間をいただく場合がございます。

お電話・FAXでのご注文

TEL. 075-495-5588 午前10時～午後6時 無休（元日のみ休業）
FAX. 075-495-5577

◎お支払い方法は銀行振込（前入金）、クレジットカード決済、請求書発行（2回目以降のご注文の方のみ）がございませう。

オンラインショップでのご注文

http://shop.wakuden.kyoto



表示マークについて

- 常温保存

高温多湿・直射日光を避けて常温で保存
- 要冷蔵

冷蔵 10℃以下で保存

● 商品のお届け

- ・注文受付後、3～4日間でお届けいたします。但し、中元・歳暮シーズン等のご注文が集中する時期は、お届けまでに7～10日間程度お時間をいただく場合がございます。
- ・商品により、お届け出来ない地域、日時がございます。

● お支払いについて

- ・ご注文の際に承り店舗・窓口にお問い合わせください。

● 消費・賞味期限について（商品のお日持ち日数）

- ・おおむね賞味期限30日以内（消費5日以内）の商品について、記載をしております。
- ・詰め合わせ商品の場合は、最も短い日数を記載しております。（記載の消費・賞味期限は、製造日からの日数です。）
- ・商品到着後のお日持ち日数は、配送日数、お届け先ご不在保管期間などにより短くなる場合がございます。
- ・製造後の商品の品質確認と、社内での物流・販売に要する日数をいただいておりますので、お日持ち日数はカタログ記載日数より短くなります。商品に記載してある消費・賞味期限をご確認のうえ、開封後はなるべく早めにお召し上がりください。

● ご注意

- ・パンフレットの記載価格は全て消費税込の金額です。
- ・商品のお代金のほかに宅配便送料を頂戴いたします。宅配便送料は、お届け地域により異なります。
- ・商品の内容・価格・販売期間・パッケージなどについて、事前告知なく変更する場合がございます。
- ・商品写真は印刷の為、実際の商品の色とは異なる場合がございます。
- ・店舗ごとに取扱商品が異なる場合がございます。詳しくは、販売員にお問い合わせください。
- ・商品に使用している「ちりめん」には、漁法により海老・蟹が混ざる場合がございます。
- ・和煮の封筒の柄は写真と異なる場合がございます。

紫野和久傳 店舗一覧

※都合により営業時間を変更している場合がございます。

おもたせ

＜直営店＞ 大徳寺店

京都市北区紫野雲林院町 28
TEL 075-495-6161 FAX 075-495-6163
営業時間 午前10時～午後5時 定休 木曜日

堺町店

京都市中京区堺町通御池下丸木材木町 679
TEL 075-223-3600 FAX 075-223-3601
営業時間 午前10時～午後7時30分 無休（元日のみ休業）
（茶菓席 L.O. 平日：午後5時／土日祝：午後6時）

ミッドランドスクエア店

名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1F
TEL 052-527-8811 FAX 052-527-8911
営業時間 午前10時30分～午後8時 無休（元日のみ休業）

丸の内店

東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル 1F
TEL 03-3240-7020 FAX 03-3240-7030
営業時間 午前10時30分～午後7時 無休（元日のみ休業）

＜百貨店＞ ジェイアール京都伊勢丹店

京都市下京区烏丸通塩小路下丸東塩小路町
ジェイアール京都伊勢丹 B1F
TEL・FAX 075-352-0345

松坂屋名古屋店

名古屋市中区栄 3-16-1 松坂屋名古屋 B1F
TEL・FAX 052-264-3998

伊勢丹新宿店

東京都新宿区新宿 3-14-1 伊勢丹新宿 B1F
TEL 03-5367-8218 FAX 03-5367-8219

松屋銀座店

東京都中央区銀座 3-6-1 松屋銀座 B1F
TEL・FAX 03-5250-8669

玉川高島屋S・C店

東京都世田谷区玉川 3-17-1 玉川高島屋本館S・C B1F
TEL・FAX 03-5491-2100

お食事

工房レストラン

モーリ
wakuden MORI

京都府京丹後市久美浜町谷 764 和久傳ノ森内
TEL 0772-84-9898 FAX 0772-84-9899
営業時間 午前10時～午後6時（L.O. 午後5時30分） 定休 火曜日

はしたて

京都市下京区烏丸通塩小路下丸東塩小路町
ジェイアール京都伊勢丹 JR 西口改札前イートパラダイス
TEL 075-343-4440 FAX 075-343-4433
営業時間 午前11時～午後10時（L.O. 午後9時30分）

◎上記2店舗の他に、堺町店茶菓席、ミッドランドスクエア店むしやしない、丸の内店でも、菓子・喫茶をお楽しみいただけます。
（むしやしない：お腹の虫をおさえる程度のお食事）

＜おもたせ一部取り扱い店舗＞

高島屋大阪店／高島屋京都店（味百選売場内）／高島屋日本橋店

＜お弁当のみ一部取り扱い店舗＞

ジェイアール京都伊勢丹 B2F 老舗・名店弁当
京老舗の味「舞妓」（JR 京都駅新幹線コンコース内）