

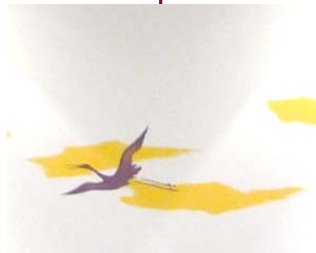
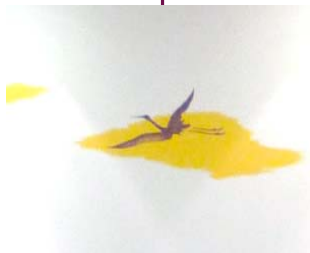


享和3年(1803年)創業の200年にわたる、やや伝説的な京都和菓子の東京進出店である。商品は、餅、栗、餡子等を主体とし、季節感、あるいは伝統を重んじ「よきもの」を現代に伝える老舗である。暖簾を技術で支え、五感に染み渡る品質を維持し伝えてきた。その価値は、その歴史的背景を探ることでより味わい深い趣を鮮明にする。柚餅、京観世はそれを代表する顕著な商品といえる。茶の湯を楽しむ人たちには、とても愛されている京菓子の1つといえるが、日常的な季節限定の和菓子も用意され、高い継続価値を生み出している。今頃は、栗まろが主力商品、仲秋季節には、月見だんご、月兎、等がある。この高島屋玉川店では、それらの和菓子の販売と共に、茶房コーナーで幾つかの季節の甘味が用意されている。

京都
京菓匠

鶴屋吉信

この茶房コーナーは、店舗右側にあり、モダンな丸テーブルで、気軽な単独茶屋のような風情を醸し出す穴場だ。夏場には、宇治金時氷、宇治氷、あずき、宇治しぐれ、等が用意されているが、中でも「冷やし白玉ぜんざい」が特別美味しい。この上品な微糖は、こしあんかつぶあんの微妙な組合せが食感を際立たせ、あずきの風味と美味しさを引き出す。さらに、バニラアイスに乗せて甘味に奥行き感と新しさを楽しめる。秋口からは、餅入りの栗ぜんざいが始まるが、こちらはやや甘味を強調した上糖品といえる。餅と大粒の栗が入っており、満足度は高い。特に女性に人気なのが、黒蜜、白蜜、宇治蜜、等を選べる白玉餡蜜。こちらも素材の美味しさを際立たせる薄味に、蜜の甘味を加え全体を上品にまとめている。



茶房内で味わうことが出来る甘味3種類 左から、冷やし汁粉、栗ぜんざい、白玉餡蜜となる



高島屋玉川店 地下1階にある鶴屋吉信店。お店の右側にあるのが 京・茶房TSURU入口