

田丸弥

京のおせん処

茶禅一味

茶祖「千利休は『南方録』の中で「茶の湯は第一、仏法を以て修行得道する事也」と説かれ、また「茶話指月集」に「千宗日は、茶の道を問う人に茶道とは「本来禅によるがゆえに、更に示すべき道なし」とも示しています。それは茶の湯が禅宗、わけても臨済宗の大徳寺派と密接に結びついて発達したことに由来します。

田丸弥の信条は何よりも人間形成の道でなければならぬとした茶禅一味の精神にて「菓子とは人なり」「菓子づくりの道もめざすところは同じである」と三百六十五日を菓業に専念致しております。

技



季節のごあいさつ、ご結婚、ご出産、引出物、お返し、長寿のお祝いのもとより、ご仏前、ご法要のお供え物・お返しにもご利用いただきたく、心をこめておつくりしております。

全国どこへでも発送承ります



■お電話または、お手紙、FAXでご注文ください。
(ご住所・お名前・お電話番号をご記入ください)



■品代金・送料・消費税等、計算のうえご案内申し上げ、ご入金確認後発送いたします。



■ご自宅宛お送りは、先様分を含め、代金引換にてお届けいたします。

■職人の手作業でお作りしています。受付から出荷まで数日を要す場合がございます。お早めにご用命ください。

京のおせん処

田丸弥

本店及び配送センター

営業時間/午前8時30分～午後5時30分

定休日/日曜日・祝日

〒603-8203 京都市北区紫竹東高縄町5番地
(堀川今宮下ル西入ル)

☎ 075(491)7371

FAX 075(491)1700

本店では、お客様との「間」を大切にいたしたく、ご遠来のお客様や初めてのお客様に茶菓の用意をしてお待ちしております。

田丸弥のホームページ

<http://www.geisya.or.jp/~tamaruya/>





■特選 白川路・胡麻丹
黒塗文庫箱水引仕上げ



■趣味の京菓子 小町塗文庫箱入
白川路
白川路+みそ半月
白川路+貴船菊

季節の包装
四季折々の掛け紙をご用意しております。さまざまな絵柄をお楽しみください。詳しくは田丸弥のホームページをご覧ください。



秋季限定商品
弥谷ぐり (やきぐり) 9月中旬〜11月下旬まで
粒撰りの栗と白餡を風味豊かに練り併せ、栗の形に仕立てて焼き上げました。お口の中ですつとほどける季節の菓子です。
◆茶道御千家様にも御利用戴いております。



ちりめんさんしょ
上質のやわらかいちりめんを、手摘みの山椒と、「田丸弥」自信の味でさっぱりと炊き上げました。お酒のお友や、熱々のご飯に最適です。

おやつ昆布
北海道産の発育途中のやわらかい昆布を幾重にも重ねた味わいのある一品です。

桜葉あられ (さくらばあられ)
桜の花の形に焼き上げた可愛いあられに、桜葉の粉末を砂糖でからめ、香り高く仕上げました。春の訪れをお楽しみください。



京せんべい綾袋

紫式部が都を離れ唯一移り住んだ越前の国。紫式部ゆかりの越前和紙の揉み紙を用いた綾袋にお勧めの品を詰合せました。源氏物語の平安の華やぎを表わした商品です。

季節により詰合せ内容が異なる場合があります。



白川路 雅袋

白川路を友禅和紙で仕立てた可憐な袋にお入れしました。ちょっとしたプレゼントにいかがですか。お店の開業、公演や赤ちゃんのお披露目、パーティーのプチギフトなどお名入れも承ります。

雅袋の名入れは30個より承ります。

約 巾9×高さ10×奥行5cm 約50g



玉手箱 季節のパッケージ 白川路・貴船菊 詰合せ

四季折々の絵柄をご用意しております。

田丸弥ホームページをご覧ください。



ほいろ昆布
北海道道南産の真昆布を自然の成分をそこなわずに仕上げています。茶人好みの干菓子として広く愛好いただいています。



志ば舟
薄焼き煎餅を土生姜の風味豊かに焼き上げています。柴折り舟に似ているところから、志は舟の名で古来より伝統を守り続けています。



花供曾
軽く焼いたうきあられに黒砂糖をからめたお菓子です。京都真如堂では古来よりお釈迦様の入滅された旧暦二月十五日に参拝者に授与されています。

白川路
白川の水面の波紋を唐草模様で表わし、金胡麻黒胡麻の流れに沈む白川砂に見立て、昔ながらの技法にて京の胡麻あえを軽く焼き上げました。お口の中に広がる胡麻の香ばしさと素朴な味わいをお楽しみください。



■京せんべい詰合せ 小町塗文庫箱入

2種入、4種入、6種入、9種入がございます。



のり巻
可憐な棒状に焼き上げたおかきに、贅沢に海苔を巻いて仕上げています。海苔の香りとおかきの食感の絶妙な調和は職人の手仕事の味と賞されています。



手やき
昔ながらに杵と臼でついた餅米を特製たまり醤油の香り高く焼き上げました。ほど良い歯ごたえのあるおかきです。



積み
餅米と塩だけを用い、精米から焼き上げまで一週間かけ、丹誠込めた白焼きのおかきです。お米の旨みとお陽様の香りをお楽しみください。



貴船菊
玉子煎餅に粒選りの落花生をふんだんに配し、伝統技法にて焼き上げました。貴船菊は秋名菊の別名で洛北貴船・鞍馬の山中に咲く可憐な花です。



みそ半月
京都紫野大徳寺、家伝の納豆味噌に京の白味噌を加え、半月形に焼き、精進海苔にて丹念に仕上げた自慢の味です。



白川路胡麻丹
白川路の素材をさらに厳選し、ふんだんに使った胡麻の香味とコクがいつそう際立っています。



■京せんべい詰合せ 化粧箱入

2種入、3種入、4種入、6種入、9種入がございます。

堀川店



2階 美術工芸・お茶道具



1階 おせん処・京菓子



1階 甘味・喫茶・軽食

堀川店は京都西陣、茶道家元や皇室ゆかりの名刹が点在する「堀川寺の内」に位置し、京菓子・茶道具・美術工芸品を取り揃えております。1階奥では甘味・喫茶・軽いお食事をお楽しみいただけます。

堀川店（営業時間/午前9時～午後5時30分・定休日/木曜日）

〒602-0067 京都市上京区堀川寺の内下ル東側バス停前

1階 菓子喫茶部：TEL 075 (414) 1531

2階 美術工芸品部：TEL 075 (414) 1532

別館 北みせ：TEL 075 (417) 1541



■白川路

名菓「白川路」由来

菓祖・山城国嵯峨小倉の里住人、
和三郎（和泉明神藤原政重）が空海
（弘法大師）から伝授された（延暦
二十三年―八〇四）当時そのま
まの手法を今に生かし、京の胡麻
あえを軽く焼き上げました。



■特選ご贈答 小町塗文庫箱入
たとう包み仕上げ

「菓子は人なり」といいます。
人の味、人間の心のこもった本当の
手作りの味、日本の伝統と京都の
風土に育かれたご進物を
お贈り申し上げます

