

祇園市  
東山区  
京都

良房  
善鍵



# 鍵善良房

商品カタログ



善鍵  
良房



良房  
善鍵

祇園市  
東山区  
京都

阿波和三盆糖製 干菓子  
きくじゅとう  
**菊寿糖**

通年  
賞味期限 90日  
特定原材料等 なし

20個入(紙箱) 1,700円  
28個入(木箱) 3,100円  
48個入(木箱) 4,900円  
70個入(木箱) 7,000円  
88個入(木箱) 9,000円



鍵善の代表銘菓。  
中国故事の菊慈童に因んだ  
菊の花をかたどった干菓子。  
甲事には商品名を「菊慈糖」とし  
弔事用包装いたします。

菊慈糖



阿波和三盆糖一番糖製 干菓子  
きくじゅとう はく  
**菊寿糖白**

通年  
賞味期限 90日  
特定原材料等 なし

20個入(紙箱) 3,100円



和三盆糖の一番糖だけで作りました。  
和三盆糖は竹糖と呼ばれるサトウキビを原材料にし、  
一番糖、二番糖、三番糖と繰り返し精製され作られます。  
番手が若いほど色は白く風味も豊かです。その希少な一番糖  
のみを使用しました。

阿波和三盆糖製 干菓子  
きくじゅとう こうはく  
**菊寿糖 紅白**

通年 (別注)

賞味期限 90 日

特定原材料等 なし

20個入(紙箱)	1,800円
28個入(木箱)	3,240円
48個入(木箱)	5,140円
70個入(木箱)	7,350円
88個入(木箱)	9,440円



菊寿糖 紅白の詰め合わせ。  
お慶びの席や引出物としても。

別注の為、納期に少しお時間を頂戴して  
おります。

※こちらの商品は通常慶事用の包装紙で  
ご用意しております。

阿波和三盆糖製 干菓子  
きくじゅとう いろど  
**菊寿糖 彩り**

九月初旬〜十一月中頃

賞味期限 90 日

特定原材料等 なし

20個入(紙箱)	1,800円
28個入(木箱)	3,240円



秋の彩りを四色(紅白黄紫)の菊で  
表現しました。

阿波和三盆糖製 干菓子  
つるとかめ  
**鶴と亀**

通年

賞味期限 90 日

特定原材料等 なし

20個入(紙箱)	1,800円
40個入(紙箱)	3,700円



鶴と亀の詰め合わせ。  
お慶びの席や引出物としても。



阿波和三盆糖製 干菓子

# おちよま

通年

賞味期限 90 日

特定原材料等 なし



20個入(紙箱)	1,800円
30個入(紙箱)	3,000円
40個入(木箱)	4,800円
60個入(木箱)	6,600円
90個入(木箱)	9,600円
120個入(木箱) (別注)	12,000円

小さな可愛らしい釣鐘型の和三盆糖の干菓子。  
 紅をちよっとつけた愛らしい趣。  
 一つひとつ和紙で包んであります。  
 ※生砂糖(きざとう)は季節により変わります。

落雁製の干菓子詰め合わせ(ゼリー・琥珀入り)  
そのにぎわ

# 園の賑い

※季節によって内容が変わります。

通年

賞味期限 30 日

特定原材料等 季節により異なります

お気軽にお問合せください



木箱1号



紙箱(大)

かつて祇園祭に華を添えた女人だけの  
 行列「園の賑い」にちなんだ干菓子。  
 四季折々の花鳥風月を彩りよく、  
 艶やかに詰め合わせております。

紙箱(小)(年末年始は休み)	1,800円
紙箱(大)	2,600円
木箱1号	6,000円
木箱2号(別注)	7,500円
木箱3号(別注)	8,500円
木箱4号(別注)	9,800円
木箱5号(年末年始のみ)	11,000円

羽二重餅にきな粉をたっぷりとかき  
**鍵もち**

通年

消費期限 5日  
 特定原材料等 卵、大豆

夏季は冷蔵便にてお届け

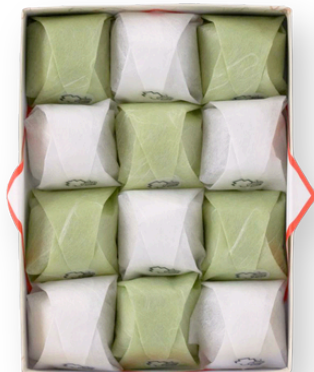


丹念に練り上げた羽二重餅に香ばしいきな粉をまぶした柔らかな餅菓子。素朴ながら上品で深い味わい。

6個入 1,400円  
(年末年始は休み)  
 12個入 2,500円  
 20個入 4,000円  
 25個木箱入 5,300円

求肥製餅菓子  
 いわさんしょ  
**岩山椒**

年末年始は休み  
 賞味期限 7日  
 特定原材料等 なし  
 冷蔵便同梱不可



粉山椒を混ぜた求肥でこし餡を包み、和三盆をまぶしました。ほのかな山椒の香りがお口の中に広がります。

6個入 1,600円  
 12個入 2,800円  
 20個入 4,400円



## 濤々

有隣斎宗匠お好み  
とうしゅう

通年  
消費期限 5日  
特定原材料等 大豆

6個入 2,300円  
10個入 3,700円

砂糖蜜で武者小路千家好みの渦の文様を写した麩焼き煎餅に、大徳寺納豆を刻み込んだ特殊煉餡を挟んだもの。



## 円々

麩焼き煎餅  
まるまる

通年  
消費期限 5日  
特定原材料等 ごま

6個入 2,300円  
10個入 3,700円

黒ごま入りの麩焼き煎餅に、白ごま入りの白餡を挟んだお菓子。「これ円満に」を願って。



汁粉  
えぼし

# 烏帽子しるこ

通年

賞味期限 30日

特定原材料等 なし

5個入	2,500円
10個入	4,900円
15個入	7,200円



烏帽子の形をした懐中汁粉。  
香ばしい餅の風味が絶妙です。  
熱湯を注いでお召し上がりください。

生姜板  
くろいた

# 黒板

通年

賞味期限 30日

特定原材料等 なし

冷蔵便同梱不可

1枚入 950円



黒糖の味わい深い生姜糖。  
お好みの大きさに割ってお召し上がり下さい。

葛湯  
たましみず

# 玉清水

十月〜三月下旬

賞味期限 30日

特定原材料等 なし

8個入	2,800円
12個入	4,000円



吉野葛を使った「くず湯」。  
和三盆、小豆、生姜、抹茶のお味がございます。  
熱湯を注いでお召し上がりください。

8個入り…4種類各2個ずつ  
12個入り…4種類各3個ずつ

秋から春までの名物菓子

# おひもさん

九月中旬～五月下旬

賞味期限 15日

特定原材料等 小麦、卵、乳、ごま



「栗(九里)より(四里)うまい十三里」

蒸したさつまいもをつぶし、

白餡と混ぜ、肉桂をまぶし焼き上げた素朴な味。

個包装しています

- 5個入(サービス箱) 1,600円
- 10個入(紙箱) 3,500円
- 15個入(紙箱) 5,200円
- 8個入(竹籠) 3,500円
- 18個入(竹籠) 6,900円



竹籠 (8個入)



紙箱 (10個入)



サービス箱 (5個入)

焼菓子

# ぼうろ

黒ごま・白ごま・くるみ

通年

賞味期限 30日

特定原材料等 小麦、卵、大豆、くるみ、ごま



昔ながらのぼうろをサクッと  
食べやすとした和風クッキー。



3袋箱入り  
2,800円

3種の焼菓子をお好みで  
やきがしつめあわ

## 焼菓子詰合せ

九月中旬～五月下旬

賞味期限 15 日

特定原材料等

おひもさん…小麦、卵、乳、ごま

東山…小麦、卵、乳

玉かつら…小麦、卵、乳、くるみ



焼菓子の「おひもさん」「東山」「玉かつら」の  
詰め合わせ。

お好みの組み合わせをお選びください。

個包装しています

焼菓子三種詰合せ 6個入 2,200円

焼菓子三種詰合せ 9個入 3,200円

焼菓子三種詰合せ 15個入 5,200円



玉かつら  
黒糖で炊き上げたつぶ餡に  
くるみをのせた焼き饅頭。

東山  
黒糖で炊き上げたこし餡を  
包んだ焼き饅頭。

おひもさん  
蒸したさつまいもをつぶし  
白餡と混ぜ、肉桂をまぶし  
焼き上げました。

## 松葉 まっば 焼菓子

通年

賞味期限 30 日

特定原材料等

小麦、卵、大豆



5個特製箱入

1,800円

12個入

4,000円



12個入



5個特製箱

折れ松葉のぼうろ菓子。しつかりした歯ごたえで、  
ほんのりとした甘味と素朴な味噌風味が懐かしい。

おぐらようかん

## 小倉羊羹

通年

賞味期限 未開封で30日

特定原材料等 なし

小 1,800円  
大 2,800円



洗練された控えめな甘みが特徴の羊羹の代表格。丹念に練り上げた羊羹に丹波産大納言小豆をふんだんに使っております。

くろようかん

## 黒羊羹

通年

賞味期限 未開封で30日

特定原材料等 なし

小 1,800円  
大 2,800円



黒糖風味の練り羊羹。職人が丁寧に練った逸品。

春の練り羊羹

## 古都の花

三月上旬〜四月中旬

賞味期限 未開封で30日

特定原材料等 なし

半棹 1,500円  
大 2,800円



塩漬けの桜の花を練りこんだほんのり塩味の羊羹。

季節の羊羹

## 深みどり

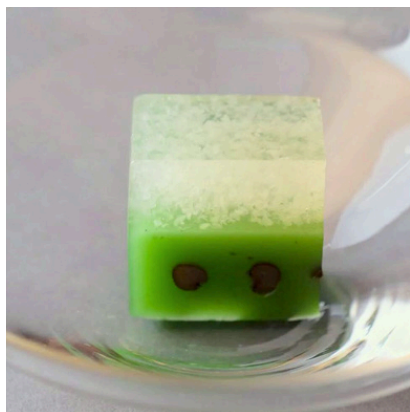
五月〜八月

消費期限 冷蔵で5日

特定原材料等 なし

冷蔵便

半棹 1,700円  
大 3,000円



道明寺羹と練り羊羹を合わせて丹波大納言小豆を散らしました。暑い夏に清涼な風が吹きぬけるように。

蒸し羊羹  
くり  
ようかん

## 栗むし羊羹

九月中旬〜十一月

消費期限 冷蔵で5日

特定原材料等 小麦

冷蔵便

半棹 2,500円  
大 4,800円



丹波栗を蜜漬けし、小豆餡と蒸し上げました。

季節の棹菓子  
こち

## 東風のふく

十二月〜三月中旬

消費期限 5日

特定原材料等 小麦

3,900円



備中白小豆つぶ餡を

黒砂糖の蒸し羊羹で包んだ棹菓子。

菅原道真が詠んだ京都の春を想う歌  
「東風吹かば にほひおこせよ梅の花 主なしとて春を忘れそ」  
を菓銘に。

期間限定菓子  
わせつこう

## 和雪香

十二月下旬〜一月中旬

消費期限 5日

特定原材料等 小麦、卵、やまいも

半棹 2,200円  
大 3,900円



かるかんと蒸し羊羹を二段重ねに。

禅語の「梅花雪に和して香し」にちなんで、凛と吹く冬の花を。

京都のお正月菓子

はなもち

# 花びら餅

十二月下旬～一月中旬

消費期限 5日  
特定原材料等 卵、大豆（味噌）

3個入 2,400円  
6個入 4,500円  
10個入 7,300円



個包装しています

お正月にかかせない、京都ならではの「お菓子」。  
白味噌餡と蜜漬けしたごぼうを羽二重餅で包んだもの。



はんなりとした掛け紙は、画家鈴木悦郎さんの描き下ろし

節分のお菓子

ふくだわら

# 福俵

一月下旬～節分

消費期限 5日  
特定原材料等 大豆（きな粉）

8個入 3,800円  
12個入 5,400円



道明寺でこし餡を包んだ節分のお菓子。「福も俵の如く」と願いを込めて。  
一つひとつを竹皮で包み、升にお詰めしました。  
お好みで別添えのきな粉をつけてお召し上がりください。

季節限定菓子

# ひな菓子

がし

二月中旬～三月上旬

賞味期限 15日

特定原材料等 卵、大豆、やまいも

竹籠入 4,500円



ひな祭りのお菓子詰め合わせ。  
鯛を中心にさわらび・蝶・貝尽くし・  
のり巻き・花見団子などを落雁や州浜などで作りました。

ひな祭りのお菓子

# ひちぎり

二月中旬～三月上旬

消費期限 2日

特定原材料等 小麦

※発送はできません  
各580円



引きちぎった形がそのまま意匠になっている為  
「引千切（ひちぎり）」の名がついたとも言われます。

ぎおん

# 祇園だんご

三月中旬～四月上旬

消費期限 2日

特定原材料等 小麦

※発送はできません  
3本 1,200円  
5本 2,000円



紅白のだんごこし餡の花見団子。  
鍵善の春の定番です。

水羊羹  
かんろたけ  
甘露竹



1本 440円

サービス箱入  
5本 2,200円

紙箱入

10本 4,800円  
15本 7,000円  
20本 9,200円  
25本 11,500円  
30本 13,700円

竹籠入

10本 5,400円  
15本 7,600円  
20本 9,800円  
25本 12,100円  
30本 14,300円  
35本 16,500円

四月～九月中旬

消費期限 冷蔵で5日

特定原材料等 なし

冷蔵便

水羊羹を青竹の筒に流した、鍵善の夏の涼菓。  
笹で筒の口をくるんだ姿が目涼しい。  
つるんとした舌ざわり、スーッとなじむように溶けて  
ゆくなめらかさ、喉ごし爽やかです。



サービス箱入(5本)



紙箱入(10本)



竹籠入(20本)

# ちまき

五月三日、四日、五日（端午の節句）

消費期限 5日

特定原材料等 小麦



※発送はできません

3本 白2本・黒糖1本 1,500円

5本 白3本・黒糖2本 2,500円

(別注)10本 白5本・黒糖5本 5,000円

厄除けとして香りの強い笹の葉3枚で、新粉を蒸して作った団子を包み、イ草で縛って蒸し形を整えます。武者飾りの横に並べられることも多く、颯爽としたその姿も願いを込めた祝いの形です。



# 柏餅

かしわもち

四月下旬～五月五日（端午の節句）

消費期限 2日

特定原材料等 小麦、大豆



新芽が出るまで落葉せず、子孫繁栄の縁起物とされる柏の葉で餅を包んだ祝い菓子。



※発送はできません

5個入(こし餡3個・みそ餡2個) 2,400円

鍵善の夏の名物

# れもんかん

六月中旬～八月中旬

賞味期限 30日

特定原材料等 なし

6個入 2,800円  
12個入 5,200円



道明寺薬とレモンの輪切りの入ったゼリー。  
ぶりんとした食感のどこか懐かしい夏の風物詩。  
国産レモンを使用しております。

動物性のゼラチンは使用しておりません。

りょう

# 涼ひとしずく

六月中頃～八月中頃

消費期限 甘露竹 冷蔵で5日、れもんかん 30日

特定原材料等 なし

冷蔵便

6,000円



涼を誘う「甘露竹」と「れもんかん」を  
竹籠に詰め合わせました。

れもんかんは国産レモンを使用しております。

こはく

# 琥珀

六月上旬～八月中旬

賞味期限 15日

特定原材料等 なし

冷蔵便同梱不可

1,800円



表面はパリッと固く、  
中は柔らかい寒天のゼリー。  
見た目に涼しげな宝石のような  
お菓子。



いろいろ製  
みなづき

# 水無月

六月下旬

六月三十日（夏越の祓）

消費期限 2日

特定原材料等 小麦

冷蔵便

六月三十日は夏越なごしの祓はらえを行うみそぎの日。神社の境内に作られた大きな茅の輪をくぐります。京都ではこの日「水無月」を食べる風習があります。三角形は氷室の氷片、上の小豆は悪魔祓いの意味を表したものとされています。



※発送はできません

5個入 白×3個 黒糖入り×2個  
2,000円

10個入 白×5個 黒糖入り×5個  
4,000円

調布製 祇園祭のお菓子  
きおん

# 祇園まもり

七月初旬～七月二十四日

消費期限 2日

特定原材料等 小麦、卵、大豆

カステラ生地で求肥を包んだ素朴なお菓子。

※発送はできません

3個入 1,200円

5個入 2,000円



秋の実りを彩りよく

# みのりの秋

九月下旬～十一月上旬

賞味期限 10日

特定原材料等 卵、小麦、大豆、やまいも、ごま

冷蔵便 同梱不可

柿・松茸・栗などさまざまな秋の実りを彩りよく、籠にたっぷりと詰めました。落ち葉を散らし、風情豊かな秋をどうぞ。

4,200円



※内容は画像と異なる場合があります。

干支とおめでたき宝船や宝尽くし  
ほうらい

# 宝来

十二月中旬～一月中旬

賞味期限 30日

特定原材料等 なし



1,600円

干支、おめでたい宝船や宝尽くしの  
色とりどりの詰め合わせ。

宝船・和三盆糖製干菓子  
干支、宝尽くし・落雁製干菓子

年越しの縁起物  
ななしゅ

# 七寿づくし

十二月下旬(年末のみ)

賞味期限 7日

特定原材料等 卵、大豆



3個入 2,700円

6個入 5,200円

から栗・昆布・かやの実・  
梅干し・豆・ころ柿・ごまめの  
七種の縁起物を餅・すはま・  
有平糖などでかたどったお菓子を  
かわらけ煎餅に盛りました。



じょうようまんじゅう

# 上用饅頭

ご予約のみ

賞味期限 2日

特定原材料等 やまいも



※発送はできません

小 2個入 1,800円

中 2個入 2,800円

大 2個入 3,800円

大和薯を使った和菓子の極み。  
心を込めてご調整申し上げます。

慶事・弔事など

多少にかかわらず、ご予約にてご注文承ります



## 手提袋・包装紙



手提げ袋には、「お茶とお菓子のある風景」というイメージで、画家の山口晃さんに描いていただいた絵を使わせていただいています。

特小： 10円  
 小： 20円  
 中： 30円  
 大： 100円  
 特大： 150円



特小から特大まで、サイズの異なる5つの紙袋がございます。お買い上げの際、お菓子に対応するサイズをご案内しております。

各種包装紙をご用意しております。また、お菓子によって特別な掛紙や包装をさせていただきます。



通常（一般用）



慶事用



弔事用

- 記載価格は全て税込価格です。
- 実際の商品は写真と異なることがあります。
- お断りなく商品の仕様、価格が変更になる場合がございます。
- 注文内容の変更は出荷2日前までにご連絡お願いいたします。尚、配送が混みあっておりまして、商品の手配が出来ない場合等ご希望に添えない場合もございます。
- ご注文お申し込み後のキャンセルは基本的には承っておりません。やむを得ない事情のある方は速やかにご連絡をお願いいたします。
- 天候や道路状況により、お届け日時に遅延が生じる場合がございます。時間帯は目安としてお考えください。
- 菓子は食品ですので、お客様のご都合によるご返品・お取り替え・ご返金は、お断りさせていただいております。但し、お届けした商品がお申し込みと異なったり、汚損、破損など不備があった場合は、お客様に送料をご負担いただくことなく取替えいたしますのでご連絡お願いいたします。速やかに対応させていただきます。

店頭でのご注文・お電話・FAX・メール・オンラインショップ  
いずれかの方法にてご注文ください。

Tel 075-561-1818

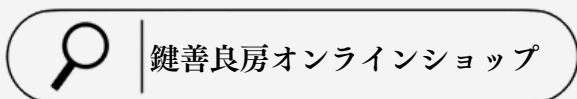
午前9時～午後6時

定休日 月曜(祝休日の場合は翌日)、年始

Fax 075-525-1818

Mail shop@kagizen.co.jp

WEBで購入



<https://www.kagizen.co.jp/onlineshop>

携帯・スマホで購入



◀QRコードを読み込んでいただきますと、  
オンラインショップページへ移動します。