鍵善良房

商品カタログ

2026年10月

阿波和三盆糖製　干菓子

菊寿糖（きくじゅとう）

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。

弔事には商品名を「菊慈糖」とし
弔事用包装いたします。

阿波和三盆糖一番糖製　干菓子

菊寿糖白（きくじゅとうはく）

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
のみを使いました。

阿波和三盆糖製　干菓子

菊寿糖（きくじゅとう）紅白（こうはく）

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

菊寿糖（きくじゅとう） 彩り（いろど）

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

鶴卜亀（つるとかめ）

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

おちょま

通年

賞味期限　90　日

特定原材料等　なし

小さな可愛らしい釣鐘型の和三盆糖の干菓子。
紅をちょ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。

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

落雁製の干菓子詰め合わせ（ゼリー・琥珀入り）

園の賑い（その にぎわ）

※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

紙箱（大）

木箱1号

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

鍵（かぎ）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

6個入　1,400円
12個入　2,500円
20個入　4,000円
25個木箱入　5,300円

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。

求肥製餅菓子

岩山椒（いわさんしょ）

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

6個入　1,600円
12個入　2,800円
20個入　4,400円

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。

有隣斉宗匠お好み

濤々（とうとう）

通年
賞味期限 10日
特定原材料等 大豆

6個入　2,300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。

麩焼き煎餅

円々（まるまる）

通年
賞味期限 10日
特定原材料等 ごま

6個入　2,300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。

円々（まるまる）と濤々（とうとう）

通年
賞味期限 10日
特定原材料等 ごま・大豆

「円々」と「濤々」の詰合せ

6個入　2,300円

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
くずゆ

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

「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。

賞味期限　15日

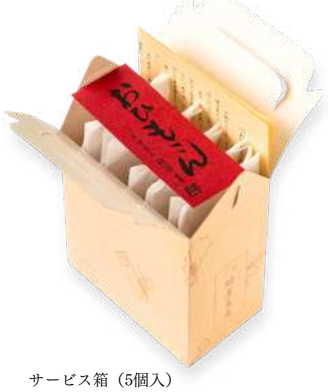
特定原材料等　小麦、卵、乳、ごま

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(竹篭)	3,500円
18個入(竹篭)	6,900円

竹篭（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

昔ながらのぼうろをサクッと
食べやすくした和風クッキー。

通年

賞味期限　30日

特定原材料等　小麦、卵、大豆、くるみ、ごま

3袋箱入り

2,800円

焼菓子詰合せ（やきがしつめあわ）

3種の焼菓子をお好みで

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

玉かづら：小麦、卵、乳、くるみ

焼菓子の「おひもさん」「東山」「玉かづら」の詰め合わせ。
お好みの組み合わせをお選びください。

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。

東山
黒糖で炊き上げたこし餡を包んだ焼き饅頭。

玉かづら
黒糖で炊き上げたつぶ餡にくるみをのせた焼き饅頭。

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

焼菓子 松葉（まつば）

通年

賞味期限 30 日

特定原材料等　小麦、卵、大豆

折れ松葉のぼうろ菓子。しっ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。

12個入

5個特製箱

5個特製箱入
1,800円
12個入
4,000円

小倉羊羹（おぐらようかん）

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。

黒羊羹（くろようかん）

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（ことのはな）

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（ふかみどり）

五月～八月

賞味期限　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

栗むし羊羹（くりようかん）

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　2,800円

大　5,200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

東風（こち）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　主なしとて春な忘れそ」
を菓銘に。

期間限定菓子

和雪香（わせつこう）

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

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

花びら餅（はなびらもち）

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）

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

3個入　2,400円
6個入　4,500円
10個入　7,300円

節分のお菓子

福俵（ふくだわら）

一月下旬～節分

消費期限　5日

特定原材料等　大豆（きな粉）

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。

8個入　3,800円
12個入　5,400円

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

竹篭入　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。

祇園（ぎおん）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

紅白のだんごとこし餡の花見団子。
鍵善の春の定番です。

水羊羹 甘露竹（かんろたけ）

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

竹篭入

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に涼しい。
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)

竹篭入(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

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。

※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

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

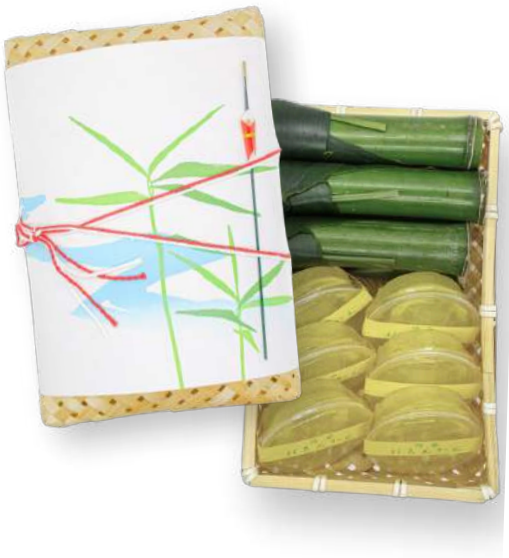
道明寺羹とレモンの輪切りの入ったゼリー。
ぷりんとした食感のどこか懐かしい夏の風物詩。
国産レモンを使用しております。
動物性のゼラチンは使用しておりません。

涼（りょう）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」を竹篭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。

琥珀（こはく）

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。

ういろう製

水無月（みなづき）

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

※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

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言われています。

調布製　祇園祭のお菓子

祇園まもり（ぎおん）

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

※発送はできません

3個入　1,200円
5個入　2,000円

カステラ生地で求肥を包んだ素朴なお菓子。

秋の実りを彩りよく

みのりの秋（あき）

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

4,200円

柿・松茸・栗などさまざまな秋の実りを彩りよく、篭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。

※内容は画像と異なる場合があります。

宝来（ほうらい）

干支とおめでたき宝船や宝尽くし

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

七寿づくし（ななしゅ）

年越しの縁起物

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

かち栗・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。

上用饅頭（じょうようまんじゅう）

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。

特小：　10円
小：　20円
中：　30円
大：100円
特大：150円

通常（一般用）

慶事用

弔事用

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。

- 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たり、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

鍵善良房オンラインショップ

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。