

果実づくりから始まる 源 吉兆庵の和菓子

宗家源 吉兆庵では、「果実」をまるごと生かし
季節ならではの果実菓子をおつくりしています。

古くは「菓子」といえば「果子」のことをいい
果物や木の実などを指していました。

菓子の原点となった果実に向き合い、さらに和菓子の素材にこだわる。

その取り組みの一つとして、果実の産地である自治体と連携し、

果物王国と称される岡山県の高品質なマスカットをはじめ

愛媛県では提携農園による桃・栗・枇杷・柿の栽培を行っています。

また、鳥取県では大山の良質な水で育った

農産物を使ったお菓子づくりにも取り組んでいます。

丁寧に和菓子づくりに向き合う姿勢と

産地の姿が見えるという安心感とともに

お客様に新たな和菓子の美味しさをお届けしてまいります。



自然シリーズ
果実の姿・形・味わいをそのままに
和菓子に仕立てた代表菓子

岡山県産
マスカット オブアレキサンドリア

ひとつひとつ厳選した、
生のマスカットを

使用しているからこそ
味わえるマスカットの

瑞々しい果汁や爽やかな風味が、
求肥の中からあふれ出します。



1個 340円 (368円)

器 北大路魯山人作
「於里扁木の葉皿」



30個入 11,300円 (12,204円)

木箱入り 風呂敷付



12個入

12個入 4,400円 (4,752円)

15個入 5,500円 (5,940円)



6個入

6個入 2,250円 (2,430円)

8個入 3,000円 (3,240円)



ひとつひとつ丁寧に
和菓子に仕立てます



傷がつかないように
人の手で選別します



自社農園でマスカット オブアレキ
サンドリアの栽培を行っています

販売期間：5月上旬～9月中旬 | 特定原材料等 28 品目：乳成分

数量限定販売 ■ ご予約承ります。 ■ 品切れとなる場合がございます。ご了承ください。 ■ 店舗により販売期間が異なります。
■ マスカットの収穫状況により、販売期間が異なる場合がございます。