



昭和十二年の旧店舗

賀茂川を前に臨み、
御所から見守られている
ような山紫水明の
この土地に明治32年
創業いたしました。

創業以来、京の行事や普段の生活に
深く結び付いた、お餅や赤飯、季節の生
菓子を作り続けて参りました。

初代三次郎は、ふるさと石川県小松
に昔からあった豆餅を京都で育てたい
と願い、創業当初から「赤エンドウを使
った大福餅」を作り、以来**出町ふたば**
の代表銘菓「**名代 豆餅®**」に育ってくれ
ました。この他、季節の生菓子も色々
ご用意しております。

最高の材料を吟味して作りました出来立て
の**生菓子**でございます。**当日中**にお召し上
がり下さいませ。

北海道富良野の赤エンドウ
十勝産の小豆
滋賀県江州羽二重餅米
を使った「名代 豆餅」



京の生菓子



出町ふたば

裏面に案内地図がございます

京の生菓子

出町ふたば



明治三十二年創業



〒602-0822 京都市上京区出町通今出川上る青龍町236
TEL / (075) 231-1658

営業時間 / A.M. 8 : 30 ~ P.M. 5 : 30

定休日 / 火曜日・第4水曜日

(但し、祝日・紋日の場合は、翌日に変更させていただきます)

歴史ものがたり

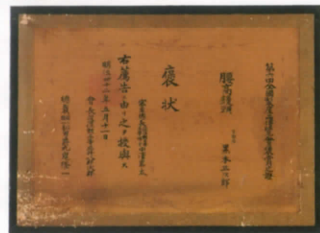


▲昭和十二年の旧店舗



▶創業当時の大看板の一部

▼第一回全国菓子博覧会(明治四十四年)に先かけて出展した第六回「全国製産品博覧会」(明治四十二年)の賞状



賀茂川を前に臨み、御所から見守られているような山紫水明のこの土地に明治32年創業いたしました。出町橋を渡れば、世界遺産の下鴨神社が広がります。

初代三次郎は、生まれ育った石川県加賀小松にあつた豆餅を京都の地で根付かせたいと思い、創業当時から「赤えんどう」を使った「大福餅」を作りました。当時は薪を運んでいた大原女の虫養いとして、大正に入ると京大生や同志社の学生さんのおやつとして、一つ二つ包むこともなく買つて行かれたそうです。以来、「名代 豆餅」は、出町ふたばの代表銘菓として育つてくれました。また、京の「お餅屋さん」として昔からの味を守り、普段の生活や京ならではの諸行事に合わせ、鏡餅や赤飯に始まり色々な季節の生菓子を作り続けて参りました。京の地で生菓子作りとして根をおろしたいという三次郎の熱き思いを引き継ぎ、これからも「昔から残る京の味」を守つていきたいと考えております。

▼大正五年の引札。(今の広告)



◀「石臼器(かき)」腰高饅頭や赤飯を入れていた



▲全国博覧会で受けたメダル



出町ふたば

【名代 豆餅】

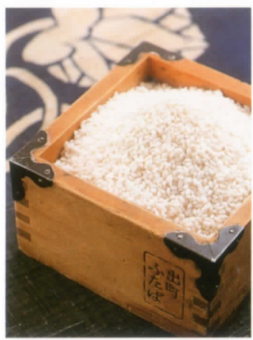
創業当時から変わらぬ製法で作られている豆餅。北海道美瑛・富良野の選りすぐりの赤えんどうと、搗きたてお餅の中には十勝産小豆を使ったあつさりこしあん。

最高の材料を吟味して作りました生菓ですので、当日中にお召し上がり下さいませ。



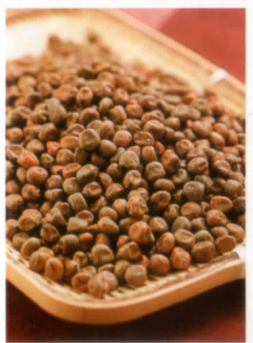
美味しさの理由その①
近江の国の羽二重糯米

餅米の代表銘柄である「滋賀羽二重糯米」を使用。特に鈴鹿山から清流が流れ出る湖東平野の糯米は、きめ細やかな生地と美味しさを作り上げます。



美味しさの理由その②
選りすぐりの赤えんどう

北海道美瑛・富良野の特産である、赤えんどう。中でも大粒で栗のような甘みのある選りすぐりの豆を美瑛の契約農家より取り寄せています。



美味しさの理由その③
餅には素早い作業が決め手

厳選素材を使った搗きたての餅は、とても繊細。その柔らかさと味をお届けしたいと熟練の職人達が素早く餡を包んで豆餅に仕上げています。



名代豆餅・関連商品

豆餅っ子 三兄弟

- ◆福豆を使用した「福豆大福」
 - ◆丹波黒豆ぬれ甘納豆を使用した「黒豆大福」
- がございます。



季節商品のご紹介

京の生菓子

出町ふたば



春



夏



秋



冬

〒602-0822 京都市上京区出町通今出川上る青龍町236
TEL / (075) 231-1658

営業時間 / A.M. 8 : 30 ~ P.M. 5 : 30

定休日 / 火曜日・第4水曜日

(但し、祝日・紋日の場合は、翌日に変更させていただきます)

春

の出町ふたば



【桜餅】
【花見団子】

伊豆大島の大島桜葉の塩漬けと道明寺が絶妙な桜餅。
桜の花のような可憐な味と色合いの花見団子。



【柏餅】

柏葉の新緑の香りが楽しめる柏餅。
人気のこしあん、粒あんの他、白みそと白あんをベースに炊き上げた特製みそあんは大人の味わい。

夏

の出町ふたば



【みな月】

夏越しの厄祓い、厄除けを祈願して食べる京独特の生菓子。
出町ふたばの小豆いっぱいのみな月は二代目平三郎考案の味。



【くずまんじゅう】
【みぞれもち】

つるんとした口当たり、すっきりとした甘さのくずまんじゅう。
道明寺粉の菌ごたえが人気のみぞれもち。
どちらも天然水を使用。

秋

の出町ふたば



【栗餅】

産地直送の新栗をそのまま包み込んだ素朴な味わいの秋限定大福餅。
秋の味わいを楽しめる逸品です。



【栗赤飯】

丹波地方特産の丹波大納言あずきとあずき渋だけで染め上げたお赤飯。
大粒の丹波栗がいっぱい。

冬

の出町ふたば



【小餅切り餅】

冬はやつぱりお餅。江州羽二重糯米から搗きあげた、これぞ「お餅屋さん」の餅。駿河湾産の素干し桜海老入りの海老餅が人気。

定番

の人気商品



【田舎大福】
【葵もなか】

「京に田舎あり」という京いろはカルタから田舎大福と名付けたよもぎ大福。
京都大納言の粒あんとつぷりの葵もなかは昔変わらぬ素朴な味。