

2022年 3月号 ぴらたんニュース



京都にちなんだ
話題をお届けします
京style



～南蛮菓子～

南蛮菓子は 安土桃山時代にポルトガルやオランダ、スペインのキリスト教宣教師たちがもたらした輸入菓子でしたが、江戸時代になると長崎の和菓子職人に製菓技術が伝授され、京の和菓子職人も長崎で技術を学び、新しい味覚の和菓子として庶民にも愛されるようになりました。その味は今でも京の老舗和菓子店で求めることができます。

京土産として人気のある金平糖。独特な形と砂糖の甘さに驚いた織田信長が大変気に入ったという飴菓子です。茶人の千利休も野だての菓子として好んだことから、今も茶席の菓子に使われ、金平糖を入れるための振出という小さな壺型の茶道具も生まれました。

もともとやわらかなカステラのようなものだった「ボーロ」は、京都ではそば粉を用いた梅型の「蕎麦ぼうろ」や、茶の湯でよく使われる松の葉を模した「松葉」に変化しました。

元は小麦粉に卵、砂糖を混ぜて揚げた、ポルトガルのクリスマスに食べる揚げ菓子だった「フィリョース」。関西では「ひろうす」や「ひりょうず」という呼び名で菓子として食べていましたが、江戸時代末期には豆腐料理へと変化し、現在は精進料理の「がんもどき」と同じものになりました。



学校の象徴に欠かせない **学校旗**

消防団の士気に欠かせない **消防団旗**

勝利の証に欠かせない **優勝旗**

【取扱商品】

社旗 横断幕 販促のぼり旗 のれん 応援団用品
祭り絆天 山車幕 神社寺院幕 神社のぼり旗 鈴緒
劇団幕 舞台幕 演台カバー マーチングバンド横幕



株式会社 平岩

〒604-0907 京都市中京区河原町通竹屋町上ル大文字町 241

TEL : 075-222-1041 / FAX : 075-222-0843

MAIL : web@kyoto-hiraiwa.co.jp

※ 配信停止をご希望の方はお手数ですが
「配信停止」と記入いただき、ご返信ください

今すぐ
アクセス！

京都 平岩