

不易流行

京老舗の心粹

京都の夏は、盆地特有の暑さです。先人達は、いかに涼しく過ごそうかとあれこれ工夫したことでしょう。

希に昼の蒸し暑い家の中を駆け抜けるひんやりした風を「極楽のあまり風や！」と表現し、暑い夏を乗り越えてきたそうです。

暑い時にいただくおやつの中でも、竹筒の中に水羊羹を流し、冷たく冷やした京都祇園の鍵善の『甘露竹（かんろたけ）』。

つるりと一口いただくと、ひんやりとした喉越しを愉しめ、竹の露に涼しさをいただけます。



鍵善『甘露竹（かんろたけ）』

△極楽の余り風▽
気持ちのよい涼風。極楽の西風。

ほんのりクリーム

『甘露竹』のおもたせとして使われる容器は、古き形を今も尚、変えることなく、岡持ちの様子を残し、ほんのり少し新しさを感じる形で、ほんのり、裏面のクリームが透ける再生紙のロスクリームソフトを上手に使いこなしている様子は京菓子の美意識の深さが伝わります。

まさに、不易流行です。



[box]

>>BOX: DK cream,310g/㎡



木製岡持ち（参考イメージ）

DK CREAM

- DK クリームソフト A
- 310g/㎡ ~450g/㎡
- 古紙配合率 100%
- クリーム色をベースにやさしい温かみのある風合いを表現。
牛乳パックなど液体飲料容器古紙と長繊維古紙を使用。
裏面は、表面に比べてより濃いクリーム色。



おもて



うら

