



伝統と独自の製法を守り続けた熟練の職人技で、紅茶のリーフを苦くならないように丁寧に煮詰め、味わい深い金平糖に仕上げました。

京都〈緑寿庵清水〉
エストレラ 紅茶の金平糖
1缶・60g 1,361円



色づく紅葉を映した有平糖。秋の茶席でも親しまれている繊細な手仕事の美しさと深い味わいは、季節のギフトにもおすすめです。

京都〈紫野源水〉
照葉の有平糖
1箱・8個入 1,296円

秋特産の夏蜜柑の皮を蜜で煮込んだ、伝統ある登録銘菓。この時期だけの青切りです。夏蜜柑独特のほろ苦さが爽やかです。



山口〈光國本店〉
萩の薫「青切り」
370g 1,188円

艶やかな石川県産の能登栗を贅沢に使用した季節限定品。風味豊かな栗本来の奥深い味わいをほどよい甘みのこし餡が引き立てます。

石川〈きんつば中田屋〉
きんつば 秘栗(いがぐり)
5個入 1,221円



紅茶の香りと味わいを閉じ込めた季節限定の琥珀菓子。表面はシャリッと、中はプルンとした食感も楽しいお菓子です。

島根〈三英堂〉
一粒の紅茶 130g 648円



和風クッキーや干菓子など30種以上の詰め合わせ。福寿を願い、ふくろうをかたどった最中種の中に干菓子を入れた季節限定品です。

東京
〈銀座 菊廬舎〉
富貴寄 ふくろう
1缶・200g 1,998円



ふくろうの中にも干菓子が入っています。



ゆしま 花月

べっこう餡でコーティングした硝子細工のような美しさ。カリッと3度揚げした香ばしい味わいの「かりんとう」と、さくっリソフトな「さざれ」。きもの姿のような華やかなパッケージでご用意しました。

東京〈ゆしま 花月〉
a. かりんとう単衣
90g 540円
b. さざれ単衣
80g 540円



a



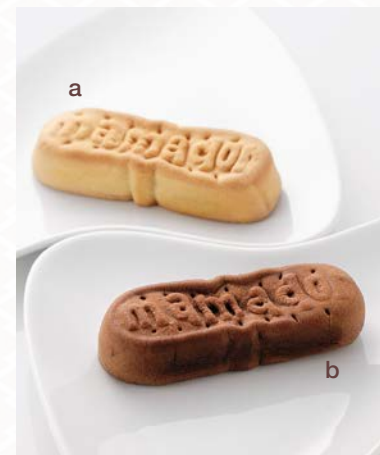
b



歴史と味の 東屋 三全

まろやかな風味のオリジナルカスタードクリームを、ふんわりとしたカステラで包んだやさしい味わいが人気です。

宮城〈菓匠三全〉
萩の月
簡易箱5個入 832円



三万石

バターを使った生地でミルク味の餡を包んだしっとりまろやかな味わいのままだおると厳選されたカカオを使用したチョコままだおる。2種類の味をお楽しみください。

福島〈三万石〉
a. ままだおる 1袋・5個入 540円
b. チョコままだおる 1袋・5個入 540円



大手まんぢゅう

岡山城大手門にちなみ名付けられた備前名物。北海道産小豆のこし餡を、甘酒で仕上げた生地で薄く包み蒸し上げました。

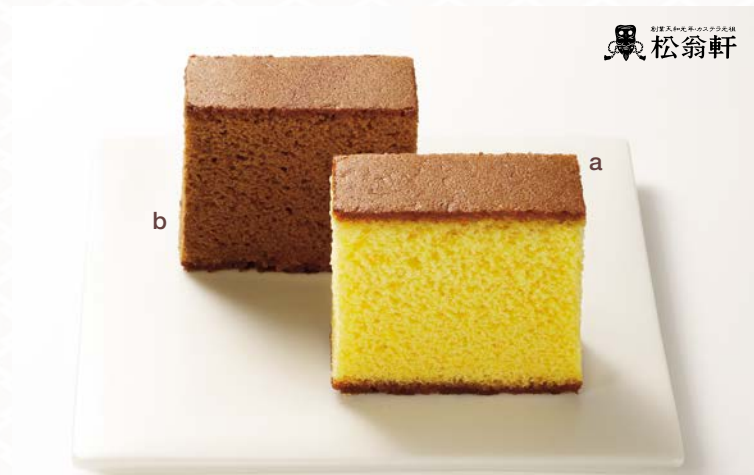
岡山〈大手饅頭伊部屋〉
大手まんぢゅう
10個入 864円



白玉屋紫寿

小豆の風味豊かな鹿の子餡と餅米の芳ばしい最中種が調和した伝統銘菓。一子相伝にて170余年の秘伝の味です。

奈良〈白玉屋紫寿〉
名物みむろ(最中)
小型6個入 721円



松翁軒

熟練した職人が厳選した材料を一人ひとつの釜で丁寧に焼き上げる「カステラ」。特別に調製したチョコレートを使ったモダンで濃厚な味わいの「チョコラーテ」。

長崎〈松翁軒〉
a. カステラ (0.3号)175g 594円
b. チョコラーテ (0.3号)175g 594円

秋を味わう お菓子と抹茶

秋のお菓子を週替りでご紹介する10月の菓遊庵まつり。旬の菓や多彩な穂りを使ったお菓子、この季節ならではの銘店のお菓子、人気の銘菓など、今だけのおいしさをお届けします。



1 週目 10/1 [木] - 6 [火] 6日間 旬の栗を味わう



栗の食感を残した素朴な風味の栗きんとんを、羊羹生地と竹皮で包んで蒸し上げました。野趣あふれる香り豊かな栗菓子です。

岐阜〈御菓子所 川上屋〉
さ・めさ・栗
1本・長さ約22cm 1,728円



沖縄県産の八重山本黒糖などを使ったしっとり生地と北海道産青えんどう豆の餡で、大きな栗を丸くはさみました。
神奈川〈佐野老舗〉
栗どら 1個 400円

愛媛〈母恵夢〉
ベビー母恵夢 秋栗
6個入 605円

季節の恵み、栗のおいしさを味わうお菓子を集めました。



形を崩さぬように煮込んだ栗を一粒丸ごと、白餡と生地で包み焼き上げました。口当たりふっくらしっとりした栗万頭です。

岐阜
〈恵那寿や〉
栗万頭
5個入 1,404円



栗羊羹に、栗きんとんマロンガラスを散りばめた、モンブラン風の和菓子。秋の味覚を和洋の風味でお楽しみください。

京都〈七條甘春堂〉
和モンブラン
1本・長さ約15cm 1,296円

“この時期だけ逢えるやさしいくちどけ”
10/1 [木] - 31 [土] 1カ月間

新年度限定
お菓子
九重本舗 玉澤

晩秋から早春までの限られた季節のみ味わえる、風雅な香りにとろける甘露をお楽しみください。

宮城
〈九重本舗玉澤〉
霜ばしら
1缶・40g 2,916円

2 週目 10/7 [水] - 13 [火] 7日間 秋の稔りを楽しむ

たくさんの稔りを多彩なお菓子でお楽しみください。



栗をたっぷり詰め込んだ「栗蒸し羊羹」と、くるみが芳ばしい味噌餡仕立ての「比咩くるみ」。どちらも竹皮に包んで蒸し上げた、野趣あふれる味わいです。

石川〈松葉屋〉
月よみ山路
a.比咩くるみ
b.栗蒸し羊羹
各1本・長さ約18cm
各751円



ドライいちじくを使った餡をやわらかなお餅で包みました。プチプチしたいちじくの果肉感がフルーティーな味わいです。

東京〈清月堂本店〉
いちじく餅 5個入 864円

大阪〈嶋屋〉
a.おさつチップ 1袋・195g 324円
b.むらさき芋おさつチップ 1袋・150g 324円



淡雪羹にくるみをのせて乾かした、お口の中ですっととける干菓子。上品な甘みに、くるみが香ばしいアクセントです。

石川〈御朱印〉
くるみの里 5包入(1包2個入) 594円



くるみ、栗、柿、いちじく、マカデミアナッツなどを羊羹の上にたっぷりのせました。秋の豊かな稔りを表現した創作棹菓子です。

京都〈亀屋良長〉
山の幸
長さ約9.5cm 1,080円

今だけ味わえる秋の甘味「栗きんとん」特集

10/1 [木] - 31 [土] 1カ月間

a. 岐阜〈松月堂〉
栗きんとん
6個入 1,604円

b. 岐阜〈恵那寿や〉
栗きんとん
6個入 1,728円

c. 岩手〈栗菓子処 中松屋〉
深山 栗しほり
6個入 1,641円

d. 岐阜〈御菓子所 川上屋〉
栗きんとん
6個入 1,653円

店舗により販売日が異なります。詳しくは係員まで。
※マークは、商品の性質上、冷蔵ケースにて販売しております。

深みを楽しむ秋の抹茶

10/1 [木] - 31 [土] 1カ月間

一保堂茶舗

ほどよい渋みに重なる甘みとうまみ。あとに残る青い香りをお楽しみください。

京都〈一保堂茶舗〉
秋限定抹茶 月影
20g 1,080円

三越伊勢丹のホームページにて菓遊庵の情報がご覧いただけます。
詳しくは⇒ [三越伊勢丹 菓遊庵](#) 検索

インターネットは、毎月1日に更新です。
https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods_f3/kayuan_f.html

※価格はすべて税込です。※写真は盛り付け例です。盛り皿等は商品に含まれておりません。※数に限りがある商品もございますので、品切れの際はご容赦ください。

MITSUKOSHI

ISETAN

www.isetan.co.jp

【お取り扱い店舗】
日本橋三越本店・銀座三越・札幌三越・仙台三越・名古屋栄三越・星ヶ丘三越・広島三越・高松三越・福岡三越・伊勢丹浦和店・新潟伊勢丹