

冬のおもたせ
二〇二五

紫野
和久傳

除日雪夜之岡
画・加藤静允



紫野和久傳

明治三年、京都の北 京丹後で
和久屋傳右工門が始めた料理旅館を礎に、
京都・東山に「高台寺和久傳」を構える料亭。
その料亭の味をご家庭でも気軽に
お楽しみいただけるようにと、
料理人の手でおもたせに仕立てる「紫野和久傳」では、
食を通じて季節の移ろいや和の文化を伝え、
贈ること、贈られることを大切に、
四季が育む旬の素材を、菓子や惣菜、鍋など
多彩な品々に仕立て、お届けいたします



冬構え

日ごとに夜が長くなるこの時期、
高台寺和久傳では
冬のしつらいにいつそうのくつろぎの思いを込め、
囲炉裏に炭を入れ、鉄瓶をかけ、
十分に暖まった部屋で皆様をお迎えします。

冷凍でお届けする 和久傳のおもたせ

料理人が工夫を凝らして仕立てた味わいと
美味しさをそのままに冷凍し、
お集まりのご予定やご都合にあわせて、
使いやすくお楽しみいただけるようになりました。
冷蔵ではお届けが叶わなかった地域にもお届けでき、
ご家庭はもちろん、お贈り先でも
出来立ての味わいをお楽しみいただけます。
年末年始のお集まりにもおすすすめです。



【新商品】 米味噌糍漬け 京地どり鍋

12月上旬 販売開始

和久傳のふるさと・京丹後の地で育った
鮮度よい地鶏を、同じ京丹後生まれの
お米で仕込んだ米味噌糍に漬け、
滋味深い旨みを冷凍に閉じ込めました。
特製だしを鍋にはり、野菜やきのこなど
お好みの具材とともに煮て、
糍が引き出した熱々の地鶏の美味しさを
味わっていただけます。
※は桑麺で、旨みたっぷりのお出汁を
お楽しみください。

2人前 10,800円

商品番号 131161 冷凍

京地どりの米味噌糍漬け／湯葉

桑麺／特製だし

箱サイズ 32.5×19×7cm

賞味期限 冷凍で30日

◎ 調理例の具材は一例です。

◎ 冷凍商品のため、常温・冷蔵
商品と合わせてご注文いただいた
場合は別便での配送となります。





―季節限定 11月上旬～2月中旬―

季節の飯蒸し三種 ―冬―

旬を生かした山海の幸を取り合わせ、
料亭ならではの飯蒸しに仕立てて、
香り高い朴の葉で姿よく包みました。

レンジで温めるだけの簡単なひと手間で、
好き好きに熱々をお召し上がりいただけます。

◇ 牛山椒煮の飯蒸し

〔牛山椒煮／牛蒡／白葱／法蓮草／醤油おこわ〕

◇ 海老とすぐきの飯蒸し

〔海老／すぐき／揚げ南瓜／蓮根／柚子／黒豆おこわ〕

◇ ばい貝と古代米の飯蒸し

〔ばい貝／舞茸／薩摩芋／菊菜／針生姜／古代米おこわ〕

3種入 5,400円

商品番号 32221424

冷凍

箱サイズ 15.5×20.5×4.5cm

賞味期限 1ヶ月

◎ 2月中旬以降は内容が変わります。

◎ 冷凍商品のため、常温・冷蔵商品
と合わせてご注文いただいた場合は
別便での配送となります。



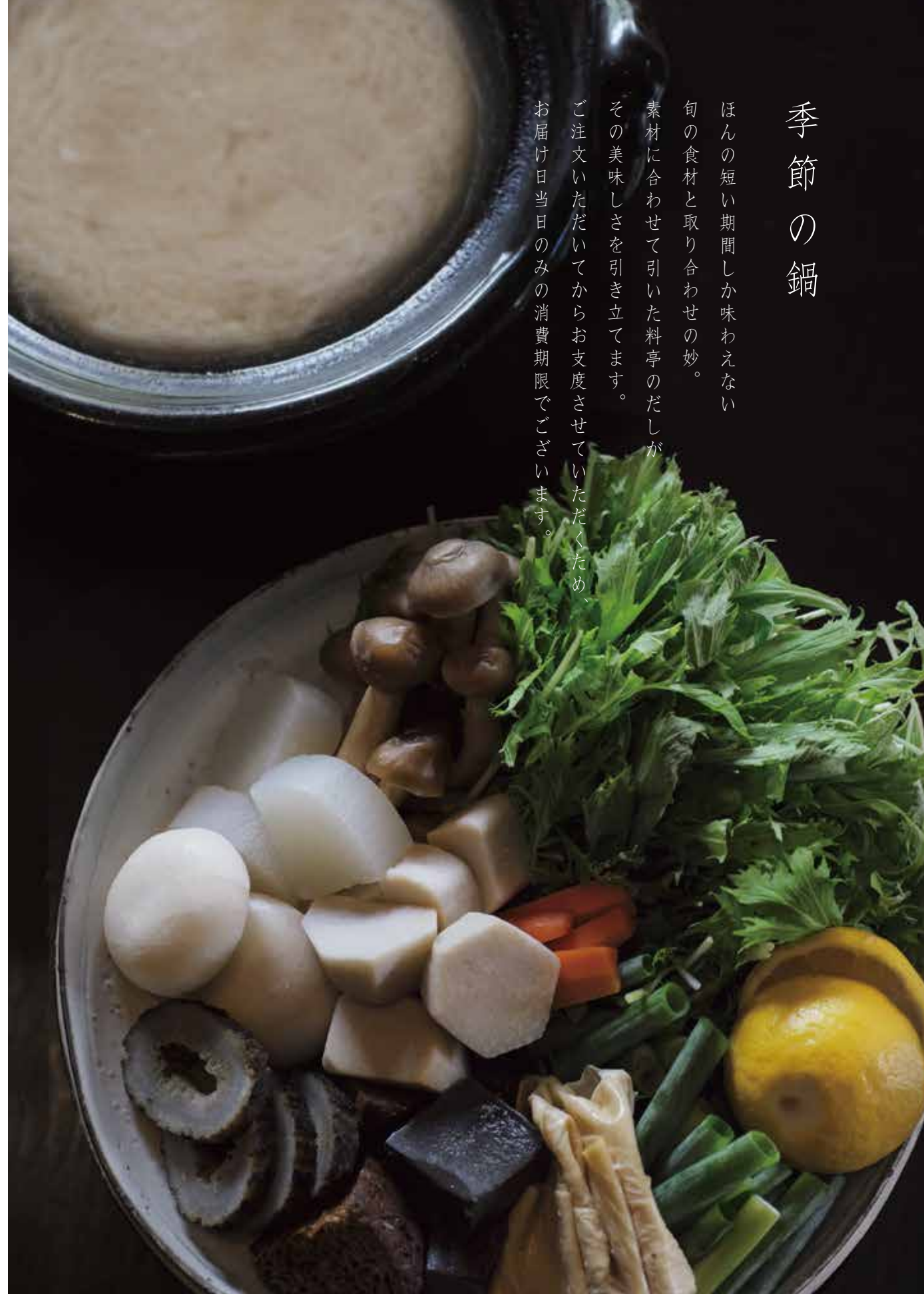
季節の鍋

ほんの短い期間しか味わえない旬の食材と取り合わせの妙。

素材に合わせて引いた料亭のだしが

その美味しさを引き立てます。

ご注文いただいてからお支度させていただくため、お届け日当日のみの消費期限でございます。



— 季節限定 11月15日～1月下旬 —

合鴨鍋

野趣に富んだ鴨肉独特の味わいを取り合わせの妙で鍋料理に生かしました。合鴨肉と合鴨丸、季節の野菜をじっくり煮込んだおだしが京の食材に溶け合います。お鍋のメとして鴨の旨みが出たおだしに、蓮根麺を入れてお楽しみください。

2人前 12,960円

商品番号 131102 冷蔵

4人前 25,920円

商品番号 131104 冷蔵

合鴨肉／合鴨丸／京水菜
舞茸／九条葱／生麴／小餅
生湯葉／金時人参／笹がき牛蒡
畑しめじ／粉山椒／合鴨旨だし
蓮根麺
箱サイズ 24×40×21cm
消費期限 2日間（製造日を含む）



- ◎ 一部お届けできない地域・日時がございます。
- ◎ 店頭でお受け取りの場合は、予めご予約をお願いいたします。
- ◎ 12月30日、31日お届け分は特に数が限られていますので、早期受付終了の場合がございます。
- ◎ 写真は2人前です。



—季節限定 11月15日～1月下旬—

京都牛サーロインの野菜鍋

冬の冷え込みとともに甘みを増す野菜と、
上質の京都牛サーロインを
お楽しみいただく鍋にしました。
野菜を炊いて旨みが増した特製のおだしに、
霜降りのサーロインを
さつとくぐらせて口に運べば、
上品なお肉の味わいに野菜の甘みが調和し、
身体の芯から温めてくれます。



2人前 16,200円

商品番号 131125 冷蔵

牛サーロイン／九条葱
赤玉葱／白菜／丸大根
豆苗／なめこ／エリンギ
金時人参／お麴／小餅
蓮根／柚子胡椒／特製だし
箱サイズ 24×40×21cm
消費期限 2日間（製造日を含む）



- ◎ 一部お届けできない地域・日時がございます。
- ◎ 店頭でお受け取りの場合は、予めご予約をお願いいたします。
- ◎ 12月30日、31日お届け分は特に数が限られていますので、
早期受付終了の場合がございます。



2人前 15,120円

商品番号	131122	冷蔵
------	--------	----

真鯛／九条葱／赤玉葱／白菜
大根／豆苗／なめこ／エリンギ
金時人参／お麴／小餅／桑麴
牡蠣たれ／白味噌だし
山椒香油1本
箱サイズ 24×40×21cm
消費期限 2日間（製造日を含む）



- ◎ 一部お届けできない地域・日時がございます。
- ◎ 店頭でお受け取りの場合は、予めご予約をお願いいたします。
- ◎ 12月30日、31日お届け分は特に数が限られていますので、早期受付終了の場合がございます。

真鯛と冬野菜の豊かな味わいを、
上質な旨みのある牡蠣を使つたつけだれで。
白味噌のおだしをあたたためて野菜の旨みを引き出し、
真鯛にほどよく火を入れて
やわらかな歯ごたえをお楽しみください。
山椒香油を加え、味わいの変化もお楽しみいただけます。

真鯛の野菜鍋 牡蠣たれ付

—— 期間限定 11月15日～12月下旬 ——



2人前 10,800円

商品番号	131101	冷蔵
------	--------	----

4人前 21,600円

商品番号	131103	冷蔵
------	--------	----

京水菜／九条葱／胡麻豆腐
金時人参／海老芋／生湯葉
揚げ麴／堀川牛蒡／生麴
聖護院大根／畑しめじ／小餅
蓮根麴／和がらし／柚子
白味噌だし
箱サイズ 24×40×21cm
消費期限 2日間（製造日を含む）



- ◎ 一部お届けできない地域・日時がございます。
- ◎ 店頭でお受け取りの場合は、予めご予約をお願いいたします。
- ◎ 12月30日、31日お届け分は特に数が限られていますので、早期受付終了の場合がございます。
- ◎ 写真は2人前です。

京野菜鍋

—— 期間限定 11月15日～1月下旬 ——

まろやかな甘みと深いコクが、
心まで温める白味噌のおだし。
湯葉、麴、豆腐に伝統野菜を加えて
火にかければ、京都づくしの贅沢さ。
お鍋のメにご用意した蓮根麴が、
野菜と白味噌が調和したおだしによく合います。

京のひめ苞^{つと}

「苞」は包むという意味で、もとは薬などを束ねて包んだもの、
 広くは弁当や手土産を表現する言葉でした。

《京のひめ苞》は、ほんの短い期間でしか味わえない旬の素材の『出会いもの』を
 丁寧にごしらえし、愛らしい丸の器に盛り込んでお包みしたお料理です。
 出来立てのもつ一瞬の美味しさを月替わりでお楽しみいただけます。



— 季節限定 11月13日～12月24日 —

京のひめ苞 あわ雪

京都でぐちと呼ばれる甘鯛を、
 旬の京野菜と雪に見立てたおろし蕪、
 雲子でお召し上がりいただく初冬のお鍋。
 大切なあの人への冬の贈りものとして、
 家族の集いの席にも。



2人前 13,500円

商品番号 131303 冷蔵



甘鯛／雲子／海老芋／金時人参／堀川牛蒡
 冬菇椎茸／菊菜／若布／白葱／蓬餅／湯葉
 車麩／南瓜麩／姫くわい／銀杏／丸大根
 近江蕪／長芋／柚子／特製だし

箱サイズ 31×21×4cm／消費期限 2日間（製造日を含む）

◎ 一部お届けできない地域・日時がございます。

◎ 店頭でお受け取りの場合は、予めご予約をお願いいたします。

— 季節限定 12月1日～12月24日 —

京のひめ苞 冬至鍋

夜がいちばん長くなる冬至を境に、
 陰が極まり再び陽へ向かう区切りの日を祝って、
 さまざまな願掛けが行われます。
 冬至の柚子湯に見立てた白味噌のおだしに、
 南瓜や蓮根など『運（ん）』を重ねた縁起物を盛り込み、
 運をつかんでいただく祝い鍋に仕立てました。



2人前 12,960円

商品番号 131304 冷蔵



伊勢海老／雲子／柚子／冬菇椎茸／法蓮草
 聖護院大根／金時人参／南瓜／金柑
 いんげん／銀杏／蓮根／蓬餅／白味噌だし
 箱サイズ 31×21×4cm
 消費期限 2日間（製造日を含む）

◎ 一部お届けできない地域・日時がございます。

◎ 店頭でお受け取りの場合は、予めご予約をお願いいたします。



京のひめ苞

旬の素材の出会いものを
 月替わりでご用意しております

〈新春〉福かさね



〈春〉天然鯛しゃぶ



〈夏〉夏野菜と彩りオードブル



〈秋〉ぐちしゃぶ 菊花



◎ 旬の素材を使用しておりますので、事前告知なく商品内容やスケジュールが変更になる場合がございます。



単品1枚 1,620円
 商品番号 152101 冷蔵

木箱3枚入 5,184円
 商品番号 2115181 冷蔵

木箱5枚入 8,424円
 商品番号 2115182 冷蔵

箱サイズ
 3枚入：20×13×4cm
 5枚入：20×13×6cm
消費期限 4日間（製造日を含む）



やわらかく仕上げたからすみを
 きめ細やかなのし餅でくるみました。
 ほんのりと焼色がつくほどに
 焙っていただき、お召し上がりください。
 お雑煮に入れていただくと
 格別の風味がごさいます。

からすみ餅

ー 季節限定 10月15日～2月下旬 ー

料亭の一品

日本の四季が育む旬の素材を求め、
 贈ること、贈られることを想いつつ、
 姿よく、食べやすく仕上げた
 料亭 和久傳のもうひとつの味の世界を
 四季折々にご用意しております。



ひしお 醬合鴨ロース

熱の入り加減にこだわりながら
蒸し煮込みにした上質の合鴨ロースを
風味豊かな特製の「実山椒醬」で
お召し上がりください。

《実山椒醬 おすすめのお召し上がり方》

- 焼いたり、揚げたりした野菜、魚、肉などにそのままかけて
- 食材とともに和えて混ぜご飯としても



竹籠入 8,424円

商品番号 2115361

冷蔵

合鴨ロース230g／実山椒醬1本
和がらし
籠サイズ 直径約19×9cm
賞味期限 7日間（製造日を含む）





紙箱入 5,724円

商品番号 2115355 常温

牛とあわび茸の旨煮 260g / 山椒香油 1本

箱サイズ 13.5×16×4.5cm

賞味期限 1ヶ月

◎ 山椒香油につきましてはP21をご覧ください



ほろほろとするほどに
やわらかく炊いた牛肉と、
こりこりとした食感を楽しめる
黒あわび茸を特製だしで
じっくりと蒸し煮に仕上げました。
ぱりりとした爽やかな香り広がる
『山椒香油』をかけてお召し上がりください。

牛とあわび茸の旨煮



密封容器入 10,800円 商品番号 152108 冷蔵

京都牛ローストビーフ180g / クリームチーズ100g / 米味噌糀400g
箱サイズ 12.5×18.5×6.5cm / 賞味期限 7日間(製造日を含む)

◎ 具材とよく馴染んだ米味噌糀は、漬け床として肉・魚・野菜など
食材を漬けたり、調味料として和えものや味噌汁などお料理にも
お使いいただけます。ぜひ余すことなくお楽しみください。



京丹後で育まれたお米を甘糀・味噌に仕込み、
炊き上げたご飯に混ぜ合わせ仕上げた
特製の米味噌糀に、京都牛のローストビーフと
クリームチーズを漬け込みました。
米味噌糀の豊かな風味、やさしい味わいを
そのままにお召し上がりください。

京都牛ローストビーフと クリームチーズ

米味噌糀漬け 丹稻菰^{たんとうしよ}

一季節限定 10月15日～2月下旬

山椒を味わうオイル

青々とした葉の中にたわわに実る山椒の実。
小さくてぴりりとした風味、
料理に彩りを添えるあざやかな青は、
素材を上手く引き立ててくれます。
米胚芽油にぶどう山椒の粉山椒をあわせ、
香り高い特製オイルに仕立てました。
いつものお料理から、新たな味わいが生まれます。



山椒香油

- ◇ 刺し身、和え物、酢の物、焼き魚に
- ◇ 炊き込みご飯にかけて
- ◇ 麺類、パスタの香りづけとして
- ◇ ステーキ、揚げ物の最後の風味づけに
- ◇ サラダのドレッシングがわりに

1本 1,296円

商品番号 162810 常温

ガラス瓶入 90g
箱サイズ 4×4×13.5cm
賞味期限 3ヶ月

◎ 直射日光及び高温多湿を避け
常温で保存（開栓後要冷蔵）



【新商品】 12月上旬販売開始

鯛にゅうめん

寒い時期にも心ほぐれるあたたかな煮麺。
さつとゆでて、ほどよい塩気の手ゆを
たっぷりとはり、
皮目を炙った焼き鯛のやわらかな身の
旨みとともに楽しめください。

3食分 5,940円

商品番号 152321 常温

焼鯛3切／素麺6束
麺つゆ3袋
箱サイズ 24×17.5×4cm
賞味期限 3ヶ月





2〜3人前 14,040円 商品番号 141711 冷蔵

丹後米2合／ふぐ／鉄皮／黒豆／壬生菜／特製だし
箱サイズ 29×19×5cm

消費期限 3日間（製造日を含む）

◎一部お届けできない日時がございます。

◎店頭でお受け取りの場合は、予めご予約をお願いいたします。



ふぐと黒豆の炊き込みご飯

生姜醤油を塗って炙ったふぐの身を、
焼いたふぐ骨の出汁で炊き上げる、
贅沢な炊き込みご飯。
鉄皮のこりこりとした食感、
黒豆や壬生菜のほどよい塩気とともに、
ふぐの旨みをお楽しみください。

― 季節限定 11月13日〜1月下旬 ―



冷やすと煮こごりに

紙箱3袋入 4,212円

商品番号 2115191 常温

紙箱5袋入 6,966円

商品番号 2115192 常温

レトルトパック1袋100g

箱サイズ 3袋入 17×13×5cm

5袋入 18×19×6cm

賞味期限 3ヶ月

◎1袋1,296円も

ご用意しております。



すっぽんの煮こごり
レシピ



すっぽんの煮こごり

古来漢方では滋養強壯の妙薬として
用いられていたすっぽん。
厳選したすっぽんを、長時間じっくりと煮て
純粋な旨みを引き出し、
醤油と生姜で風味をつけました。
冷やして煮こごりとして、葱や生姜など薬味を添えて
温かいスープや雑炊としてもお楽しみいただけます。



1	2	3
4	5	6
7	8	9



袋サイズ 16×12cm 常温
賞味期限 4ヶ月
◎開封後10℃以下の冷蔵で保存
◎子持ち鮎茶漬 袋サイズ 24×9cm



1 ちりめん山椒
35g 972円
商品番号 120801

4 塩昆布
30g 1,080円
商品番号 120805

季節限定
7 穴子茶漬
70g 1,728円
商品番号 120824
10月1日～4月下旬

2 福久梅鰯^{ふくめ}
65g 1,404円
商品番号 120802

5 牛しぐれ
60g 1,944円
商品番号 120806

季節限定
8 子持ち鮎茶漬
1本 1,944円
商品番号 120820
9月1日～1月下旬

3 冬菇椎茸
80g 1,080円
商品番号 120804

6 生姜鯛味噌茶漬
85g 1,512円
商品番号 120829

【新商品】
9 牛と無花果
75g 2,160円
商品番号 120828

赤ワインで炊きあげた牛肉と無花果に
胡桃のコクと味わいを添えました

和煮

なごみに

和煮は、海の幸、山の幸に、
丹精して火を入れ、風味を添え、
常においしく食せるようにと
仕上げた京の炊きもの。
懐かしい和の香りの品々は
日本のお酒やお米によく合い、
味わう人の気持ちこそと和ませます。





なごみに

和煮4種

詰め合わせ K

ちりめん山椒 福久梅鱈
冬菇椎茸 生姜鯛味噌茶漬け

紙箱入 5,454円

商品番号 21264030 常温



箱サイズ 18×19×6cm

賞味期限 4ヶ月（開封後10℃以下の冷蔵で保存）

なごみに

和煮4種

詰め合わせ H

ちりめん山椒 冬菇椎茸
塩昆布 牛しぐれ

紙箱入 5,562円

商品番号 21264020 常温



ちりめん3種詰め合わせ W

一越ちりめん 鬼ちりめん 穂じそちりめん

紙箱入 3,240円

商品番号 21263002 常温

内容量 各40g

箱サイズ 17×13×5cm

賞味期限 3週間（開封後10℃以下の冷蔵で保存）

季節限定 11月20日～3月下旬



なごみに

子持ち鮎茶漬け

和煮3種詰め合わせ A

子持ち鮎茶漬け2本
ちりめん山椒 冬菇椎茸 塩昆布

紙箱入 7,614円

商品番号 21266014 常温

箱サイズ 24×19×6cm

賞味期限 4ヶ月（開封後10℃以下の冷蔵で保存）

季節限定 9月1日～1月下旬



◎子持ち鮎茶漬け

白焼きにした鮎にやわらかく火を入れ、
たっぷりと詰まった卵の中まで味を含ませました。



なごみに

和煮3種

詰め合わせ H

ちりめん山椒 冬菇椎茸
塩昆布

紙箱入 3,456円

商品番号 21262013 常温



箱サイズ 17×13×5cm

賞味期限 4ヶ月（開封後10℃以下の冷蔵で保存）

なごみに

和煮3種

詰め合わせ B

ちりめん山椒 福久梅鱈
冬菇椎茸

紙箱入 3,780円

商品番号 21263011 常温



なごみに

和煮7種

詰め合わせ WB

ちりめん山椒 福久梅鱈 冬菇椎茸 塩昆布
牛しぐれ 生姜鯛味噌茶漬け 穴子茶漬け

紙箱入 10,314円

商品番号 21267013 常温

箱サイズ 24×19×6cm

賞味期限 4ヶ月（開封後10℃以下の冷蔵で保存）

季節限定 10月1日～4月下旬



ゆうす

大根の柚酢漬け

ちりめん3種詰め合わせ WA

大根の柚酢漬け

一越ちりめん 鬼ちりめん 穂じそちりめん

紙箱入 5,238円

商品番号 21374006 冷蔵

大根の柚酢漬け約275g／ちりめん各40g

箱サイズ 24×19×6cm

賞味期限 大根の柚酢漬け：1ヶ月

ちりめん：3週間（開封後10℃以下の冷蔵で保存）

季節限定 12月上旬～2月下旬



◎大根の柚酢漬け

京丹後の砂地で育てた大根で歯ごたえよく
仕立てた、柚子が爽やかに香るお漬け物。

菓子

糖、粉、野菜、果実、木の実、豆、
季節の食材の数々。
おもてなしの心を大切に
素材のおいしさをより引き立てる
料亭ならではの菓子をおつくりしています。



紙箱6個入 2,700円

商品番号 2115165 常温

紙箱9個入 3,996円

商品番号 2115180 常温

箱サイズ

6個入 18.5×9×4 cm

9個入 18.5×13.5×4 cm

賞味期限 3ヶ月



蓮もち 栗餡

—— 季節限定 9月1日～2月下旬 ——
はす

蓮の根から採れる蓮粉と
和三盆糖蜜を練りあげ、
丁寧に裏ごしされた
なめらかな栗の餡を合わせました。
蓮粉から生まれるとろりとした口あたりと、
栗と和三盆のやさしい甘みをお楽しみください。





れんこん菓子 西湖 せいこ

あっさりとした和三盆糖の甘みと、れんこんのもちもちとした口あたり。つるりとした喉ごしを、二枚の笹の葉で包みこみました。かすかな笹の香りとともに、お召し上がりください。れんこん菓子 西湖は、蓮の花が浄土のごとく咲き誇る美しい湖の名より名付けられました。



竹籠 8本入 4,104円

商品番号 2115111 [冷蔵](#)

竹籠 12本入 5,616円

商品番号 2115114 [冷蔵](#)

籠サイズ 8本入 約28×12×10 cm
12本入 約29×14×10 cm

消費期限 4日間(製造日を含む)



紙箱 5本入 2,214円

商品番号 2115101 [冷蔵](#)

紙箱 10本入 4,320円

商品番号 2115102 [冷蔵](#)

箱サイズ 5本入 23×12.5×4 cm
10本入 23×12.5×7.5 cm

消費期限 4日間(製造日を含む)



© れんこん菓子 西湖は小分けしやすい1本入個包装です。
環境にやさしい紙素材の袋でお包みしています。

― 季節限定 11月1日～3月下旬 ―

蟹おかき

高台寺和久傳に冬をつげる
〈蟹焼き〉をおかきに仕立てました。
ずわい蟹を殻ごとすべて贅沢に使い、
ひとつひとつ香ばしく焼きあげました。



紙箱入 4,320円

商品番号 110310 常温

内容量 16本
箱サイズ 25×18×5cm
賞味期限 3ヶ月
◎小分けしやすい1本入個包装です。
◎包装紙の絵柄は季節によって変わります。



果椒

かしょう

数種の木の実や、自然の甘みが優しい
ドライフルーツに、山椒をしのばせ、
歯ざわりよく寄せ固めました。
ぱりりとした爽やかな実山椒の
風味とともに、大地から生まれる
多彩な味わいや香りが広がります。



袋入大〔130g〕 2,700円

商品番号 110201 常温

袋入小〔80g〕 2,160円

商品番号 110202 常温

実山椒／くるみ／アーモンド／マカダミアナッツ／カシューナッツ
ピスタチオ／小豆／ドライフルーツ（無花果、チェリートマト、
クランベリー、柚子）
サイズ 大 約31×8×1.5cm／小 約16.5×11.5cm
賞味期限 1ヶ月 ◎写真のパッケージは〔大〕



【菓子 詰め合わせ】

はす 蓮もち栗餡・蟹おかき 詰め合わせ

紙箱入 4,212円

商品番号 21263063 常温

蓮もち栗餡4個／蟹おかき8本
箱サイズ 18×19×6cm
賞味期限 3ヶ月
季節限定 11月上旬～2月下旬



れんこん菓子 西湖^{せいこ}

ちりめん3種 詰め合わせ WA

紙箱入 5,400円

商品番号 21374004 冷蔵

れんこん菓子西湖5本／一越ちりめん40g
鬼ちりめん40g／穂じそちりめん40g
箱サイズ 24×19×6cm
西湖：消費期限4日間（製造日を含む）
ちりめん：賞味期限3週間（製造日を含む）
季節限定 11月20日～3月下旬



はす 蓮もち栗餡・和煮^{なごみに}3種 詰め合わせ B

紙箱入 5,724円

商品番号 21265029 常温

蓮もち栗餡4個／ちりめん山椒35g
福久梅鯛65g／冬菇椎茸80g
箱サイズ 18×19×6cm
賞味期限 蓮もち3ヶ月
和煮4ヶ月（開封後10℃以下の冷蔵で保存）
季節限定 9月1日～2月下旬



果椒^{なごみに}・和煮3種 詰め合わせ B

紙箱入 5,778円

商品番号 21264054 常温

果椒小／ちりめん山椒35g
冬菇椎茸80g／塩昆布30g
箱サイズ 18×19×6cm
賞味期限 果椒1ヶ月
和煮4ヶ月（開封後10℃以下の冷蔵で保存）



承り・お支払い方法

店舗 〔店舗一覧 P37〕	・商品のご購入、 お受け取り、ご予約 ・ご配送注文 ・ご進物のご相談 ・大口注文のご相談	現金 クレジットカード ※その他決済方法については 店舗により異なります。
お電話・FAX	・ご進物のご相談 ・大口注文のご相談 ・ご配送注文	クレジットカード 代金引換 銀行振込（前入金）
オンラインショップ	・ご配送注文	クレジットカード 代金引換 電子マネー決済（PayPay）

熨斗について

紫野和久傳では「贈りもの」を、贈り主様からお相手様へのお気持ちを一緒にお届けする＝想いをもたせる「おもたせ」としてご用意しております。

季節やご用途に合わせた《のし》をおかけしてお届けを承ります。

●季節のおもたせ

小春日お伺い〔11月上旬～11月下旬〕本格的な冬を前に少し暖かな小春の季節の贈りもの

お歳暮〔12月上旬～12月下旬〕お世話になった方へ、一年の感謝の気持ちを込めた贈りもの

お年賀〔1月1日～松の内（関東1月7日／関西1月15日）〕新年のご挨拶

寒中御見舞〔松の内～2月3日頃〕松の内明けから立春までの季節のご挨拶

●一般的なおもたせ

心ばかり ささやかな贈りものとして用いる

御礼 お世話になった方へ感謝の気持ちを込めた贈りもの

御挨拶 結婚の顔合わせ（結納前）や、引越の挨拶時に用いる

御見舞 ご病気の方や、災難に遭われた方へ贈るときに用いる

●お祝いごと

寿 結婚する方への贈りもの、また結婚のお祝いのお返し

御祝 お祝いごと全般（出産・長寿・入園・入学・開店・引越など）

内祝 お祝いをいただいたときのお返し

●お悔みごと

御供 お供えの品物に用いる

志 香典返しや法要の引き出物

粗供養 仏式において、香典返しや法要の引き出物。特に関西地区で多く用いられる



お求め方法

TEL. 075-495-5588

FAX. 075-495-5577

お電話・FAXでのご注文

午前10時～午後6時 無休（元日のみ休業）

オンラインショップ

shop.wakuden.kyoto

紫野和久傳

メールマガジン登録

shop.wakuden.kyoto/shop/mail/mag.aspx

公式 Facebook

@MurasakinoWakuden

公式 Instagram

murasakino_wakuden_official

LINE 公式

紫野和久傳

お届け日数について

- ・ご注文受付後、3～5日間でお届けいたします。
- ・11月下旬～12月初旬など混み合う時期は、さらに数日かかることがあります。
- ・年内の配送をご希望の場合は12月25日までにご注文ください。

表示マークについて

常温

高温多湿・直射日光を避け常温で保存

冷蔵

冷蔵 10℃以下で保存

冷凍

冷凍 マイナス 18℃以下で保存

消費期限・賞味期限〔商品のお日持ち日数〕

配送や販売にかかる日数分、カタログ記載よりお日持ちが短くなります。また、配送日数やお届け先ご不在期間によっても短くなる場合があります。商品記載の消費・賞味期限をご確認のうえ、開封後はなるべく早めにお召し上がりください。

ご注意

- ・パンフレットの記載価格は全て消費税込の金額です。
- ・商品代金のほかに宅配便送料を頂戴いたします。送料はお届け地域により異なります。
- ・商品の内容・価格・販売期間・パッケージなどについて、事前告知なく変更する場合がございます。
- ・盛り付けの写真には、商品内容の全てが写っていない場合や、商品に含まれないものが一部入っている場合がございます。
- ・商品写真は印刷の為、実際の商品の色とは異なる場合がございます。
- ・店舗ごとに取り扱商品が異なります。詳しくは販売員にお問い合わせください。

和久傳ノ森

和久傳創業の地に、何百年も続く新たな森を育てていきたいとの思いから、
和久傳の森づくりが始まりました。

これまでに植えた苗木は56種3万本あまり。
今では露のとう、椎茸、桑の実、山椒、柿、柚子など
季節ごとにたくさんの実りをもたらしています。



森の中の家 安野光雅館

安藤忠雄氏のシンプルかつ自然の光や風を取り込んだ
独特の設計が光る建築と、優しい水彩画で世界の風景や
風物を描いた安野光雅氏の世界をご体感いただけます。
森の中で、芸術に浸る非日常の時間を心ゆくまでお楽
しみください。

午前9時30分～午後5時（入館は16時30分まで）



工房レストラン wakuden MORI

桑の樹々をイタリア語でモーリといいます。
和久傳ノ森のシンボルツリーとしても植樹されている
「桑」の木にちなんだ「工房レストラン wakuden MORI
(モーリ)」では、丹後の食の魅力や和久傳ノ森で収穫
された食材を使ったメニューをご用意しています。

午前10時～午後6時（L.O.午後5時30分）

和久傳ノ森

京都府京丹後市久美浜町谷764
定休日 毎週火曜日（祝日の場合は翌日）
年末年始 12月29日～1月1日

和久傳ノ森 ホームページ



紫野和久傳 店舗一覧

※都合により営業時間を変更している場合がございます。

おもたせ

＜直営店＞ 堺町店

京都市中京区堺町通御池下ル丸木材木町 679
TEL 075-223-3600 FAX 075-223-3601
営業時間 午前10時～午後7時 無休（年始のみ休業）
茶葉席 午後1時～午後5時（L.O.午後4時30分）
mw-sakaimachi@wakuden.jp

大徳寺店

京都市北区紫野雲林院町 28
TEL 075-495-6161 FAX 075-495-6163
営業時間 午前10時～午後3時30分
午後4時30分～午後5時30分 定休 木曜日
mw-daitokuji@wakuden.jp

丸の内店

東京都千代田区丸の内 3-3-1 新東京ビル1F
TEL 03-3240-7020 FAX 03-3240-7030
営業時間 午前10時30分～午後7時 無休（年始のみ休業）
mw-marunouchi@wakuden.jp

＜百貨店＞

ジェイアール京都伊勢丹店

伊勢丹新宿店

松坂屋名古屋店

松屋銀座店

玉川高島屋S・C店

＜おもたせ一部取り扱い店舗＞

高島屋京都店／高島屋大阪店／高島屋日本橋店

＜お弁当のみ一部取り扱い店舗＞

ジェイアール京都伊勢丹 B2F 老舗・名店弁当
京老舗の味「舞妓」（JR京都駅新幹線コンコース内）

店舗受け取り予約 murasakino-wakuden.take-eats.jp

オンラインで商品とご来店日時をご指定いただき、
当日すぐにお持ち帰りいただけますようご準備いたします



〔京都限定〕和久傳のお弁当 オンラインご予約

紫野和久傳のお弁当を事前のご予約にてご注文承ります



お食事

ジェイアール京都伊勢丹別館レストラン街
はしたて JR 西口改札前イートパラダイス
営業時間 午前11時～午後10時（L.O.午後9時）

●堺町店茶葉席、丸の内店でも菓子・喫茶をお楽しみいただけます。