



MATSUYA
KYOTO — NAGAIKE



旅籠屋

利兵衛

by MATSUYA



● 定番の生どらやき

旅籠屋利兵衛の看板商品のどらやきは解凍解凍後も“ふわふわ”の生地が特徴



小倉

シンプルでナチュラルな風味が特徴の粒あんに挟んだ定番のどらやきです



抹茶

京都産の抹茶（一番茶のみ）をふだんに使用したあんにホイップクリームをブレンドした洋風ブレンドのどらやきです



ほうじ茶

京都産のほうじ茶をふだんに使用したあんにホイップクリームをブレンドした洋風ブレンドのどらやきです



小倉クリーム

定番の粒あんにホイップクリームをトッピングした洋風ブレンドのどらやきです



ダブルクリーム

カスタードとホイップクリームの両方をとじ込めた欲張りな一品。一度で二色の味を楽しめ、まるで和風パンケーキを思わせるような洋風ブレンドのどらやきです



イタリアンチョコ
クリーム & ナッツ

イタリアチョコを使用した洋風ブレンドのどらやきです。濃厚な味わいをやさしいチョコクリームを添えてはんなりとした甘さと濃厚なチョコの味わいの融合が楽しめます。

チーズまんじゅう はいチーズ

伝統的な和菓子の製法で
チーズをそのまま包み焼き
あげた新感覚和菓子



洋風だいふく（クリームチーズ・プリン）

洋の素材をモチモチのだいふく生地で
包み込みました
あんこ不使用であんこが苦手な方も
お召し上がりいただけます



抹茶だいふく

京都産の一番茶の抹茶を使用した
特製あんをモチモチのだいふく餅で
包み込みました。



▽お問い合わせ先▽

～ブランド～



MATSUYA

< <https://kyoto-matsuya.co.jp/about/> >



旅籠屋
‘利兵衛’
by MATSUYA

< <https://rihe.jp/> >

有限会社松屋

創業：325年（和菓子屋業は115年）

本社：京都府城陽市長池北清水27

担当営業：中川侑亮（NAKAGAWA YUSUKE）

メールアドレス：y-nakagawa@ma28rihei.com

TEL:080-2458-1213



< MATSUYA >



< 旅籠屋 利兵衛 >