

京都の情報

京都のスイーツ情報です。新旧交えての紹介です。全く個人的なチョイスですが…(^◇^)



錦ろーる

1個 1,500円

生地には京都府美山町「かやぶきの里」の平飼卵を贅沢に使い、四季折々の京野菜が練り込まれています。京の雅や錦をイメージし、三百年の歴史を持つ京の老舗「堀金箔粉」の金箔で飾っているロールケーキです。おいしそうです。(^^) インターネットでも買えるそうです。

京都フレーバース



チョコレートコロッケ

1個 90円

京都の錦市場の中にある、お惣菜屋さん「井上」で販売されています。

中にとろっとしたチョコが入っているコロッケです。いろんな評価では、おばんざいとして売っていますが、お菓子として、食べれそうだとのことです。

おいしいかどうか、錦市場に行かれた時は、ぜひ、食べてみてください。

錦市場 井上佃煮店



麩まんじゅう

1個 220円

生麩でできたお菓子です。これは、昔からある京都のお菓子です。また、精進料理などにも出されるおまんじゅうです。やわらかい生麩の中に、あんこを入れた、甘さ控えめ上品な京都らしいお菓子です。

私は、よくお土産にしていたのですが、今は、インターネットでも買えます。

麩嘉 (ふうか)

虫干し情報

11月は、虫干しの時期になります。11月中がその時期です。

天気のいい日に、約半日(10:00~14:00が適当です)、風通しのいいところに、陰干しをすることで、カビシミの発生を防ぎ、害虫を払い落します。お忙しい方は、タンスを開け、たとう紙から着物を数時間出しておくだけでも、効果はあります。天気のいい日に、タンスを開けるところから始めてみましょう。そして、着物の点検をして、たとう紙や保存剤、引き出しなどをきれいにして、次回に着用に備えましょう。虫干しの方法などは、お気軽にご相談ください。

12月1日よりホームページがリニューアルいたします。情報満載をお楽しみください。