



寒椿の高貴な美を表現した姫路藩御用菓子

玉椿

10個入り ● ¥1,296 (税込)

The high-end product in Japan
where I have tradition I'd like to present as well as heart

伊勢屋本店

賞味期限	冬季9日間、夏季8日間
原材料名	砂糖、大平豆、胡麻、白小豆、水飴、御寒地
アレルギー特定原材料等(27品目)	卵

ほどよい甘さと
芳香を備えた
しっとりした黄身餡への
こだわり

The high-end product in Japan
where I have tradition I'd like to present as well as heart

元

禄年間創業、300年を超える歴史を有する姫路の老舗御菓子司・伊勢屋本店が手がける上生菓子。

姫路藩主・酒井家への献上品として寵愛を受け続け、明治維新後に一般販売されるようになり、地元姫路では慶事に欠かせない一品として誰もが知る銘菓に。その高貴な佇まいと上品な味わいが全国的に評判を呼び、皇族にも愛され、昭和22年の関西行幸に際して昭和天皇にも献上されています。

薄紅色の求肥で黄身餡を包んだ造形は、冬に咲く椿に見立てたもの。包み紙を解けば、ほんやりとした雰囲気に満たされて思わず微笑が浮かびます。しっとりとした口どけの良い黄身餡には、栽培が難しく希少価値の高い白小豆(しろしろうず)が使用されており、上品な甘さと芳ばしい風味を実現。良質な素材を厳選使用する老舗のこだわりが詰まっています。

Episode

徳川譜代の名門として知られる姫路藩酒井家。寛延2年(1749)、老中首座を務めた酒井忠恭が入封して以降、慶應慶興に至るまで姫路の地を領してきました。伊勢屋本店の「玉椿」は、天保3年(1832)、姫路藩5代藩主・酒井忠学に喜代姫(江戸幕府11代将軍・徳川家斉の娘)が興入れしたのをきっかけに誕生。この婚礼に際し、姫路藩筆頭家老の河合寸翁が「玉椿」と命名したと伝わります。明治維新後に姫路を代表する「名物菓子」として広く認知され、昭和36年(1961)の第15回全国菓子産業博覧会では業界の最高位である名誉総裁賞を受賞。今日まで皇室御用達の銘菓として変わらぬ愛顧を受け続けています。



ほんやりとした薄紅色の求肥。満開の寒椿をあしらったクラシカルなパッケージが特別な気分にしてくれる。祝い事にはぴったりだ。

上品をまといつも存在感を放つ桐門のフォルム。一口で食べてしまうのがもったいない、そんな気持ちにさせてくれる。

皇族にも愛され続ける

姫路を代表する「名物菓子」



姫路市西二陽町の商店街に暖簾を掲げる本店。その店構えにも、300年の歴史を感じさせる老舗の矜持とこだわりを感じさせる。

問い合わせ先

伊勢屋本店
〒670-0901 姫路市西二陽町184番地
TEL: 079-288-5155
営業時間: 9:00-18:00
<https://iseyahonshoten.com/>

