

伝統産業事業者が開発した新商品を ジャパン マスタリー コレクション (JMC) 等で販売開始

4 種類の京扇子と 17 種類の京菓子を販売

京都市では、伝統産業業界の更なる販路開拓・拡大を図るため、株式会社羽田未来総合研究所に委託し、伝統産業事業者である株式会社山岡白竹堂（京扇子）と株式会社京・月待庵（京菓子）の 2 社とそれぞれ協業で新商品を開発しました。

この度、羽田空港第 3 ターミナル出国（免税）エリア内における日本発の地方創生型ラグジュアリーブランド免税店「ジャパン マスタリー コレクション (JMC)」と各伝統産業事業者の店舗にて、開発した新商品を販売開始します。

1 販売場所・販売開始日

(1) ジャパン マスタリー コレクション (JMC) 【京菓子・京扇子を全て販売】

(所在) 東京都大田区羽田空港 2 丁目 6-3 羽田空港第 3 ターミナル出国（免税）エリア内

※第 3 ターミナルから御出発のお客さまが御利用いただけるエリアにあります。

○販売開始日

京扇子：令和 8 年 3 月 1 1 日（水）から 6 箇月程度を予定。

※「麦わら細工京扇子」は、在庫がなくなり次第、販売終了予定。

京菓子：令和 8 年 3 月 2 0 日（金・祝）から 6 箇月程度を予定。

(2) 株式会社山岡白竹堂 本店 【麦わら細工京扇子のみ販売】

(所在) 京都市中京区麩屋町通六角上る白壁町 448

○販売開始日：令和 8 年 4 月以降を予定。

※在庫がなくなり次第、販売終了予定。

(3) 株式会社京・月待庵 【京菓子のみ販売】

(京 都 駅 前 店) 京都市南区東九条中殿田町 16-1

(銀 閣 寺 店) 京都市左京区銀閣寺参道下ル哲学の道前

(祇 園 店) 京都市東山区祇園町南側 585-4

○販売開始日：令和 8 年 3 月 2 0 日（金・祝）から

2 開発した新商品

(1) 株式会社山岡白竹堂（京扇子）

○麦わら細工京扇子

1718年に京都で開業した京扇子の「白竹堂」と、約300年前から伝わる兵庫県の伝統工芸品・麦わら細工の「かみや民藝店」の協業によって開発された商品です。

約1200年にわたり伝承されてきた高い技を持つ職人が作る京扇子の親骨に、シルクのような光沢と繊細な輝きをもつ麦わら細工で、市松・紗綾形・麻の葉の3種の模様を描きました。

また、扇子に使われる紙は、柿渋という古くから伝わる天然染料を用い、防虫・防腐・消臭といった実用的な効果と使い込むほどに深まる独特の艶があります。

◇販売価格：15,000円（税抜）



麦わら細工京扇子

○京扇子「桜花（おうか）」

扇面にはやわらかく温もりのある地紙に上絵職人が一輪一輪丁寧に描き上げた桜の花姿と繊細な枝ぶりが静かな存在感を放ちます。刷毛でパール引きの加工が施され、ほのかな光沢が上品な趣を生み出します。

親骨には日本の伝統工芸品である螺鈿（らでん）加工で市松柄を表現しており、扇面の桜との組み合わせは、「門出の華やかさ」や「将来の繁栄」を願う柄を意味しています。京扇子ならではの端正な造りと手描きの温もりを備えており、日本の奥ゆかしさを感じることができます。「ジャパン マスタリー コレクション（JMC）」のみで販売です。

◇販売価格：18,000円（税抜）



(2) 株式会社京・月待庵（京菓子）

新作の発売とともに、定番菓子も装いと風味を新たに仕上げ、同時に販売いたします。従来の味わいを大切に守りつつ、新たな魅力をお楽しみいただけます。

※価格についてはいずれも調整中。

○TSUKI SEN

薄くて軽やかな食感で満月をイメージした煎餅です。当店で最も薄く仕上げた一枚は、ひと口かじると、次の瞬間、薄焼きの生地がほろほろとほどけ、素材の上品な風味がふわりと広がります。味はプレーン、抹茶、紫芋、ストロベリー、カカオの5種類。さらに5種類全てが入ったMIXを含む合計6種類を販売します。香料・着色料を使用せず、素材本来の風味をお楽しみいただけます。



TSUKI SEN

○SENBEI

先代から受け継いだ鉄板を用い、職人が一枚一枚丁寧に手焼きした煎餅です。味はプレーン、抹茶、ごま、ピーナツの4種類を販売します。

素材に合わせて生地的配合も変えながら焼き上げ、職人の手仕事の妙が際立つ一品に仕上げました。



SENBEI

○TSUKUNE

「つくね」は“つくねる（まとめて丸める）”ことから名付けられた、香ばしくどこか懐かしさを感じさせる味わいのお菓子です。抹茶、ピーナツ、コーン、ストロベリーの4種類を販売します。ころころと愛らしい形で、豊かな風味と香ばしさが口に広がります。



TSUKUNE

○HYOTAN

瓢箪の形をかたどり、2層に分けて焼いた縁起のいい焼き菓子です。

2層に仕立てることで、ほろほろとほどけるやさしい食感を生み出しました。味はプレーン、抹茶、ストロベリーの3種類を販売します。



HYOTAN

3 問合せ先

〒604-8571

京都市中京区寺町通御池上る上本能寺前町488

京都市産業観光局クリエイティブ産業振興室

京都市伝統産業未来構築事業 新商品開発等支援プロジェクト担当

電話：075-222-3337

メール：densan@city.kyoto.lg.jp

(参考)

1 新商品を開発した伝統産業事業者の概要

(1) 株式会社山岡白竹堂（京扇子）

株式会社山岡白竹堂は、享保三年（1718）、江戸幕府第8代将軍徳川吉宗の時代に「金屋孫兵衛」の屋号で西本願寺前に寺院用扇子の店を開業し、明治以降は、一般用、贈答用の京扇子を製造販売するようになり、近代日本画壇の巨匠といわれる富岡鉄斎氏より、「白竹堂」の屋号を贈られました。昭和32年、株式会社に改組し、百貨店等に販売を拡張し続けてきました。扇子のよさを少しでも多くの人に伝えたいという熱い想いを持ち、伝統に新しい風を取り込んで輝きのあるものづくりを目指しています。

○ホームページ <https://www.hakuchikudo.co.jp/>



(2) 株式会社京・月待庵（京菓子）

株式会社京・月待庵は、京都市内で6店舗（祇園店・錦市場（福だるま店）・錦市場（東店）・銀閣寺店・京都駅前店・京都大丸百貨店）を構えており、手焼きの豆煎餅が主力の製品で、長い間、京都で愛されてきました。職人の手によって作られたお菓子でお客様を喜ばせることを大切にしてお菓子を作り続けています。

○ホームページ <https://www.kyo-tsukimachian.com/>



2 受託事業者（株式会社羽田未来総合研究所）の概要

羽田を拠点に、「人」と「地方」をつなぎながら、新たなビジネスやブランディング価値を創出する地方創生・観光開発」事業、日本発のアートや文化を世界に発信する「アート&カルチャー」事業、さらに羽田発のビジネスイノベーションや人材育成を目的とした「コンサルティング事業」及び「情報戦略事業」など、多岐にわたる分野に取り組み、新たなビジネスを創造しています。



ジャパン マスタリー コレクション (JMC)

羽田空港第3ターミナル出国（免税）エリア内における日本発の地方創生型ラグジュアリーブランド免税店「ジャパン マスタリー コレクション (JMC)」の運営を行っています。

○ホームページ等：株式会社羽田未来総合研究所

<https://www.haneda-the-future.com/>

ジャパン マスタリー コレクション (JMC)

<https://www.haneda-the-future.com/project/jmc1222open/>



3 京扇子・京菓子について

(1) 京扇子

「京扇子」とは、扇面・扇骨・仕上げ加工全て京都・滋賀を中心とした国内で生産した扇子の事を指し、「京扇子」の名称は京都扇子団扇商工協同組合が有し、組合員だけが使用できます。扇子ができ上がるまでには、骨作りから地紙づくり、絵付け、組み立てなど約88の工程があり、そのほとんどが手仕事で熟練を要するため、それぞれが分業になっており、職人さんたちが腕をふるっています。

1200年の歴史を持ち、文化や美意識を取り入れてきた京扇子は、今では現代のファッション性を兼ね備えており、日本人の暮らしに涼と彩りを添えています。

(2) 京菓子

京菓子の歴史は、平安時代に宮中などで供された中国伝来の唐菓子に始まり、鎌倉時代に茶と菓子をともに食す喫茶の風習が伝わり、室町時代には茶の湯文化として権力者層を中心に普及したことで、京都では茶席菓子が盛んに作られるようになりました。京菓子の種類は、生菓子・半生菓子・干菓子に大きく分けられます。催事などに使う儀典菓子や、季節ごとに楽しむ季節菓子など、生活に密着しています。