

御菓子司 松屋 マップ 4

本店：京都府城陽市長池北清水27
☎ 0774-52-0031
営業時間：9：00～18：00/火定休
アクセス：JR長池駅より徒歩2分／P 4台
アルブラザ城陽店：京都府富野荒見田112 アルブラザ城陽1F
☎ 0774-56-2291
営業時間：10：00～21：00/定休なし
URL：http://www.kyoto-matsuya.co.jp

旅籠屋としての創業は300年以上前、和菓子店としては100余年の歴史もつ老舗で現在の店主は四代目。梅はスイーツに向かないといわれていますが「城州白」は別、餡の甘さとの相性が良く、フルーティな香りと風味を生かしたお菓子上に仕上がりました。「城州白」が丸ごと入った贅沢なお菓子は梅好きにはたまらない大人の味、リピーターも多く、城陽のお土産としても喜ばれるそうです。是非味わってみてください。

PIE & SANDWICH OHSHIMA マップ 5

城陽市長池河原30-8
☎ 0774-26-3338
営業時間：平日 7：00～16：00
土日祝 8：00～16：00 / 火・水定休
アクセス：JR 長池駅北口より徒歩2分／P 2台
URL：kyoto-ohshima.jp インスタアイコン：kyoto-ohshima

この春に長池駅近くに新装開店したかわいい外観のお店です。『地元の素材』と「身体にいいものを食べて健康になる、内側からキレイになる、食べて笑顔になってもらう」という『美と食』をテーマに、素材にこだわったパンを作っています。「城州白」は完熟すると桃やプラムのような風味がある梅なので、フルーツ感覚で食べてもらえるよう素材の魅力を生かしてジェラートにしました、年齢を問わず楽しんでもらっています、とのこと。今後は城州白の梅肉を使ったサンドイッチや梅カレーパンの発売予定もありなので、お楽しみに。

星待ちキッチン マップ 6

京都府城陽市寺田今堀1番地 文化パルク城陽内
☎ 0774-56-8127
営業時間：10：00～18：00（※文化パルク城陽の休館日と同日休店）
アクセス：近鉄寺田駅から450m
JR城陽駅より近鉄寺田駅バス乗車10分
文化パルク城陽下車すぐ／P有
URL：http://www.bunkaparcjoyo.net/restaurant/
https://twitter.com/hoshimachi1

文化パルク城陽の中にあり、京やましる産食材提供店として地元食材を使用したメニューが特徴、「城州白」を使った料理に巡り合えるかも。文化パルクのイベント時には混雑することがあるので、ゆっくり楽しみたいならイベント時以外がオススメ。土日祝のみのランチバイキングが人気だとか。【梅マドレーヌ】はレストランで食事をしなくてもバラ売りで1個からでも購入可。もちろん店内でお召しあがることもできますよ。



梅処 ¥216
城州白梅ゼリー ¥216

梅処（松屋）

＜城州白＞青梅の甘露煮を丸ごと白餡で包み、焼菓子生地で包んで焼き上げた贅沢な一品。一口食べた瞬間に果実の口当たりのいい甘さが広がります。甘さ控えめの上品な味です。

城陽果樹園（うめ） 城州白梅ゼリー（松屋）

こちらも贅沢に城州白の甘露煮が丸っと入ってます。ゼリーにも梅のエキスを、洋酒使用で梅酒の味わいがあります。大人のデザートスイーツです。



梅ジェラート（OHSHIMA）

フルーツ感覚で食べてもらえるよう素材の魅力を生かしたジェラートです。フルーツ系のさっぱりした甘さなので、デザートにもオススメです。

梅ジェラート ¥324



梅マドレーヌ

（星待ちキッチン）

城州白の香りと味を生かして専門のパティシエが作った自信の新商品。生地はしっとり系で上品な甘さに果肉のピールがアクセントでさらに梅の風味を演出しています。お土産にもオススメです。寺田駅前 観光協会でも購入できます。



梅マドレーヌ 1個 ¥290
1箱(6個入) ¥1800



梅どら ¥150
梅まどれーぬ ¥150

梅まどれーぬ（若松）

中に城州白ジャムが入っています。梅の甘酸っぱさと生地のバランスがいい感じで、控えめな甘さと食べやすさにもう一つ食べたくなります。

梅どら（若松）

梅の風味をしっかり感じる自家製の梅餡がポイント。小豆餡のどら焼きより軽くて後味がさっぱりしています。こちらも甘さ控えめです。



梅パウンドケーキ
1本 ¥720



梅パウンドケーキ（ふたば）

ジャムに加えて焼き上げる前に梅の実を食感が味わえる程度に刻んで混ぜ込みました。独特のもちもちとした食感とさわやかな梅の風味が好評です。



梅フランスパン（きむらや）

城州白は香りがよく、熟した生果は桃のようでもまるでフルーツ、甘さと酸味があり、もっちりとしたフランスパン生地との相性が良く、お客様にも好評とのこと。期間限定販売なのでご注意ください。

梅フランスパン ¥200

期間限定
発売
6～7月



梅松庵 若松 マップ 7

京都府城陽市市辺五島7-4
☎ 0774-52-7740
営業時間：9：00～19：00/月定休
アクセス：JR山城青谷駅前／P 1台

JR 青谷駅にある和菓子店。地元の素材をということで選んだ「城州白」は、素材の酸味を生かして甘くなり過ぎないように気を使いながら炊いてジャムにして使用。以前は作れるジャムの量が少なかったそうですが、増産可能に。【梅どら】は青谷産の梅「城州白」に変えて新規リニューアル



をしたばかり、しっかり梅の味がして前より美味くなっているの、是非食べて違いを実感してほしい、とのこと。

御生菓子司 ふたば マップ 8

城陽市寺田樋尻69-72
☎ 0774-52-5248
営業時間：9：00～19：30/月定休
アクセス：近鉄寺田駅より徒歩5分／P なし
URL：http://joyofutaba.jp

創業45年、受け継がれる伝統を大事にしながら一つ一つ丁寧に心を込めて手作りしています。地元で採れた食材を使い、地域の魅力を発信する老舗の和菓子屋さんです。城陽酒造の梅酒製造工程で引き揚げた絞り梅「城州白」を用いた【梅パウンドケーキ】は、ジャムに加えて焼き上げる前に梅の実を食感が味わえる程度に刻んで混ぜ込んでいます。絞り梅は種が取りにくいけれど、蒸しあげることで梅の実をふっくらとさせています。店頭では1本売りですが、イベントではカット売りもあるので、機会を狙って是非お試しください。梅が苦手な人にも好評です。

ぱん工房 きむらや マップ 9

城陽市平川中道表20-15
☎ 0774-52-4330
営業時間：6：30～18：00/日・祝定休
アクセス：近鉄久津川駅より徒歩10分／P なし
URL：http://bakery-kimuraya.sweet.coocan.jp

住宅街の一角にある地元で人気のお店です。厳選した素材を使用して、毎日心を込めて丁寧に焼き上げたパンは、種類も多く、老若男女問わず幅広い年齢層に美味しいと評判です。【梅フランスパン】は、城陽酒造の梅酒製造工程で引き揚げた「城州白」を刻み、パン生地に入れて焼きあげました。焼くとアルコールは飛んでしまいますが、とても良い香りがしっかり残る個性的なパンです。難点は種を取り出すのに少し手間がかかること。「城州白」は香りがよく、熟した生果は桃のようでもまるでフルーツ、もっちりとしたフランスパン生地との相性が良く、お客様にも好評です。