

報道関係者各位
プレスリリース



2025年05月30日
株式会社永楽屋

**永楽屋から琥珀糖×かき氷の夏限定「レモンの雫氷」登場！
瀬戸田のエコレモンを京の職人が特別なかき氷に！**

京菓子・京佃煮の「永楽屋」を運営する株式会社永楽屋(本社所在地：京都府京都市、代表取締役：齋田 芳弘、以下 永楽屋)は、「レモン雫氷」を2025年6月1日(日)より販売いたします。

■瀬戸田産のエコレモンの爽やかな香りと京の職人が織りなす夏限定のかき氷



レモンの雫氷

広島県瀬戸田町から届くエコレモンを贅沢に使用。自然豊かな環境で育ったレモンは、清らかな海風と温暖な日差しを存分に浴び、無化学肥料による栽培により自然の味わいが強調されています。爽やかな瀬戸田のレモンの香りと、まろやかなヨーグルト、クリームチーズのコクを重ねた夏限定のかき氷。

ほんのりとしたはちみつの甘さが全体を包み込み、優しい奥行のある味わいに仕上げました。

氷の上にのせたのは、永楽屋期間限定販売の琥珀糖「レモンの雫」。

宝石のような透明感を持つ美しい琥珀糖が目にも涼やかなアクセントを添えます。

瀬戸田の自然の恵みと、京の職人技が会うひと夏の特別なかき氷をぜひご堪能ください。

【商品紹介】

販売期間：6月1日～8月下旬(予定)

価格：1,500円(税込)

■ 期間限定販売 爽やかな夏の琥珀糖「レモン雫」



瀬戸田のエコレモン



レモンの雫



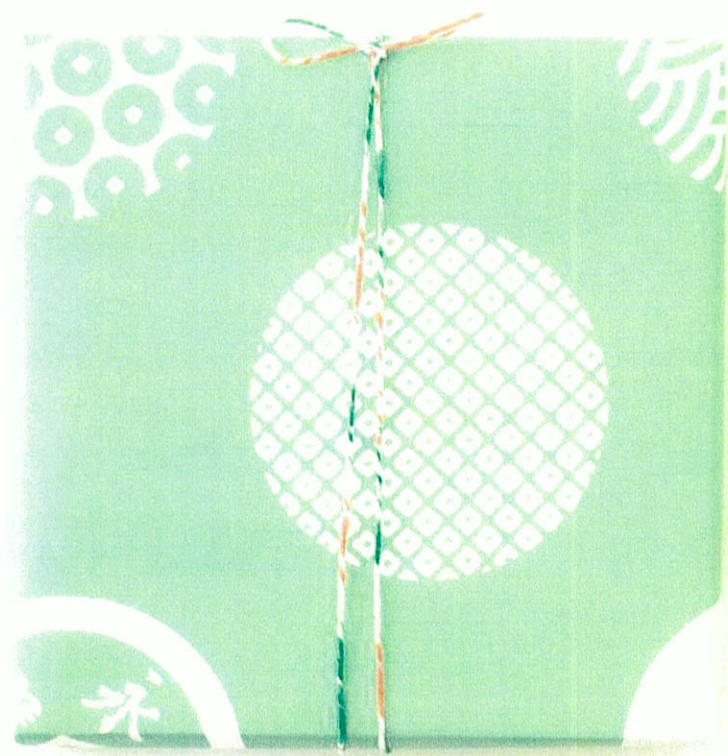
瀬戸田のエコレモンカット



レモンの雫 乾燥前



レモンの雫 乾燥後



レモンの雫 包装紙

爽やかな香りと優しい酸味をもつ、広島県瀬戸田町産「エコレモン」を琥珀糖に。

永楽屋の琥珀糖は薄氷を割るような繊細な食感を大切に、外はぱりっと中はしっとりとした食感を目指すことにより、果実そのものの香りや味わいを楽しんでいただけるように心掛けております。

職人が目指すこの独特な食感と味わいは、他にはない琥珀糖の魅力を形成しています。

一粒の中に閉じ込められたレモンの果汁・果肉・果皮。自然の酸味と甘さが調和したレモン特有の風味が口いっぱいに広がり、清涼感あふれる爽やかな体験をお楽しみいただけます。暑い夏の日にリフレッシュするのに最適な和菓子です。

【商品紹介】

販売期間：6月1日～8月下旬(予定)

価格：1,100円(税込)

■会社概要

永楽屋

1946年創業。あまいもの(京菓子)とからいもの(京佃煮)の両方を取り扱っております。
一見相対する組み合わせですが、どちらも日本人に欠かすことのできない「茶と米」に合う
食の彩りです。
それぞれ、美しさにこだわった寒天菓子『琥珀』、国産原木栽培椎茸の佃煮『一と口椎茸』
などの看板商品がございます。



永楽屋 本店



永楽屋 喫茶室

社名 : 株式会社永楽屋
所在地 : 〒607-8355 京都府京都市山科区西野大鳥井町100
代表者 : 代表取締役 齋田 芳弘
事業内容 : 京菓子・京佃煮の製造販売／喫茶室の運営
店舗 : 永楽屋 本店
(〒604-8026 京都府京都市中京区河原町通四条上る東側)
永楽屋 室町店
(〒604-8163 京都府京都市中京区室町通蛸薬師上る西側)
永楽屋 高島屋京都店(地下1階)
(〒600-8520 京都府京都市下京区四条通河原町西入真町52)
永楽屋 大丸京都店(地下1階)
(〒600-8511 京都府京都市下京区四条通高倉西入立売西町79)
永楽屋 大丸梅田店(地下1階)
(〒530-8202 大阪府大阪市北区梅田3-1-1)
永楽屋 本社工場・売店
(〒607-8355 京都府京都市山科区西野大鳥井町100)
URL : 【永楽屋 公式HP】
<http://www.eirakuya.co.jp/>
【Instagram】
<https://www.instagram.com/eirakuya.kyoto/>
【Facebook】
<https://www.facebook.com/eirakuya/>
【X(旧 : Twitter)】
<https://twitter.com/eirakuya>

■本件に関するお問合せ先

株式会社永楽屋

担当 : 営業部 齋田 依子(075-221-2318)

TEL : 075-591-5131／FAX : 075-592-5608

Mail : yoriko_gotou@eirakuya.co.jp

プレスリリース画像



レモンの雪氷



瀬戸田のエコレモン



レモンの雫



瀬戸田のエコレモンカット



レモンの雫 乾燥前



レモンの雫 乾燥後



レモンの雫 包装紙



永楽屋 本店



永楽屋 喫茶室