

【カステラの文明堂】伏見カステラ工房 夏の季節限定商品のご案内

株式会社文明堂東京（代表取締役社長 宮崎進司）は、「文明堂 伏見カステラ工房」にて夏の季節限定商品を2026年7月8日（水）に発売いたします。



グランドオープンから4か月。新たなフレーバーの展開を開始します。

2026年3月5日にグランドオープンした「文明堂 伏見カステラ工房」。
今回、夏の季節限定商品を発売します。
通年販売のプレーン味との食べ比べ、詰め合わせてギフトにするのもオススメです。

文明堂 伏見カステラ工房とは

ガラスの仕切りを使わず、お菓子づくりの風景がそのまま見える開放的なライブキッチン併設したお店です。
関西では伏見カステラ工房でしか食べられない焼きたてのカステラ「釜出しカステラ」をはじめ、出来たての限定商品が多数並びます。



「文明堂 伏見カステラ工房」限定商品&夏の季節限定商品

【伏見カステラ工房の釜出し（プレーン）】303円（税込）

関東ではトレードマークの仔グマ。
関西のお客様にも愛していただけよう、当店限定の新しい
仔グマイラストが生まれました。
その焼印を、おおよそ1時間かけじっくり丁寧に焼き上げた、
ふわふわのカステラに押ししました。
1切れ食べ切りサイズでご用意。
ふわふわな食感とすっきりとした甘さで、見た目の印象より
も軽い口どけを、やさしくお楽しみいただけます。



期間
限定



【伏見カステラ工房の釜出し（ピーチティー）】324円（税込）

夏だけの期間限定。いちご、宇治抹茶あずきに続き、ピーチティーが登場です。
袋を開けると、アールグレイのやさしい香りがふわりと広がり、そのあとからほのかにピーチの香りとカステラの甘い香りが重なります。
茶葉を練り込んで焼き上げた、ほのかに色づいた生地に、仔グマの焼印を押してご用意しました。
ひとくち頬ばると、紅茶の豊かな香りが広がり、ほんのりとした渋みとともにやさしく鼻へ抜けていきます。
後味には、国産白桃ピューレのやさしい甘みが重なり、カステラの甘みとともに、やわらかな余韻をお楽しみいただけます。

【こぐまのカステラサンド（ざらめ&カラメル）】
432円（税込）

文明堂のスタンダードなカステラを仔グマの形のどら焼き生地
でサンド。
ざらめ好きにはたまらない、ジャリジャリ食感と2種の生地
のしっとりふんわり食感をお楽しみいただけます。
さらに、カステラとどら焼き生地をつなぐ練乳クリームも、
アクセントに。
愛らしい見た目の仔グマにも注目です。



期間
限定



【こぐまのカステラサンド（レモン&クリーム）】
497円（税込）

夏だけの期間限定。文明堂のスタンダードなカステラを、仔グマの形のどら焼き生地でサンド。ホイップクリームと瀬戸内レモンジャムを重ねました。カステラとどら焼き生地のしっとりふんわりとした食感に、レモン皮の食感がアクセントを添えます。ひとくちごとに、ほんのりとした酸味とやさしい甘み、そしてほのかな苦味が重なり、どこから食べてもレモンの風味をお楽しみいただけます。愛らしい仔グマのかたちに、レモンの黄色とクリームの白が映える、爽やかな一品です。

【フィナンシェ（プレーン）】238円（税込）

人気のフィナンシェを長年培った焼きの技術で当社のレパートリーに！

しっとりとしたフィナンシェに焼き上げました。

お日持ちタイプですので、少し先のご予定でも、プレゼントにおすすめです。



期間
限定



【フィナンシェ（トロピカルフルーツ）】238円（税込）

しっとりとした焼き上げたフィナンシェに、じゅわっと広がるバターの風味をお楽しみいただけます。

生地にはマンゴーのダイスを練り込み、やさしい甘みとほんのりとした酸味、ほのかな苦味が重なり合う味わいに仕上げました。

しっとりとした口あたりの中に、ときおり感じる粒感がアクセントとなり、マンゴーの風味を軸に、パッションフルーツやパイナップルなど、トロピカルフルーツの軽やかな広がりを感じていただけます。

フィナンシェと焼きドーナツのアソート ギフトにもおすすめです

フィナンシェと、同じく焼き菓子の焼きドーナツを詰め合わせたアソートもご用意しております。

専用ボックスには、仔グマが隠れているので、ぜひ探してみてください。

6個入：1,664円（税込） 12個入：3,003円（税込）



関西で食べられるのはここだけ！焼きたてのカステラ ほかほかふわふわ「釜出しカステラ」

通常のカステラは、焼き上がり直後より一晩寝かせて生地をなじませることで、最も美味しい状態になります。

この“熟成”こそ、長年受け継がれてきたカステラのおいしさの秘密です。

一方で「焼きたてのふわふわを味わってみたい」という声も長年寄せられてきました。

そこで当社では、「出来立てこそ一番美味しいカステラ」という新しい発想のカステラづくりに挑戦。配合や焼成を一から見直し、数多くの試作を重ねて完成したのが「釜出しカステラ」です。

出来たてならではの『ふわふわと軽い食べ心地』を最高の状態で楽しめる特別な一品。

関西でお召し上がりいただけるのは、ここ文明堂 伏見カステラ工房だけです！



ショップ情報



伏見カステラ工房

店舗名：文明堂 伏見カステラ工房

住所：〒612-8393 京都府京都市伏見区下鳥羽渡瀬町128

アクセス：中書島駅よりバス13分

電話番号：075-601-0002

営業時間：9：00～17：00

駐車場：17台

※満車の場合はタイムズTOBAPOをご利用いただけます。
駐車券をお持ちください。



会社情報

株式会社 文明堂東京

カステラ・三笠山（どら焼き）を始めとする菓子製造販売業。

1900年に長崎にて中川安五郎が文明堂を創業。

1922年に創業者の弟 宮崎甚左衛門が上野黒門町に出店し、電話帳の裏表紙の広告やカンカンベアのTVCMなど画期的なアイデアでカステラを全国へ普及させた。



ショップに関するお問い合わせ

お客様相談室 TEL：0120-400-002

受付時間土・日・祝日・年末年始を除く10：00～17:00

【カステラの文明堂】WEBサイト&オンラインショップ

URL：<https://www.bunmeido.co.jp/>

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

株式会社 文明堂東京 マーケティング部 担当：磯貝（いそがい）

TEL：03-6380-5610 FAX：03-3341-0002 E-mail：pr@bunmeido.co.jp