

体と心にやさしい新ブランドの展開

取材日 2025 年 9 月 30 日

1803 年創業の和菓子の老舗。伝統的な技術と京の名水を活かした菓子づくりを守りながら、現代のライフスタイルや健康志向に対応した商品開発にも積極的に取り組んでいる。

会 社 名：亀屋良長（創業：1803 年）

代 表 者：代表取締役 吉村 良和

所 在 地：京都市下京区四条通堀川東入醒ヶ井角柏屋町

資 本 金：1,000 万円 従業員数：35 名 HP：<https://kameya-yoshinaga.com/>

KAMEYA YOSHINAGA



ライフサイエンス分野への参入の背景・きっかけ

● 八代目当主の病氣と「吉村和菓子店」の設立

八代目当主・吉村良和氏は、泥酔による転倒をきっかけに脳腫瘍が発見され、手術・抗がん剤・放射線治療を受けた。幸い命は助かったが、治療を続けるうちに精製された砂糖と粉を用いた食品を食べると身体に負担を感じるようになった。その際に自分でも安心して食べられるお菓子を作りたいと思ったことがきっかけ。

新ブランド立ち上げの話が出てきた当初は、従来の和菓子にはない新しい要素を取り入れることや、これまで使ったことのない素材を用いることに抵抗感があったが、お客様から「糖尿病の方や糖質制限をしている人でも食べられるお菓子はないか」と相談されることもあり、GI 値の低い健康に配慮した和菓子づくりを決意。こうして「吉村和菓子店」を立ち上げた。



美甘玉(みかもだま)

事業化における工夫・苦労・利用した施策等

● おいしさ・素材への工夫

吉村氏は、GI 値の低いお菓子を作るにあたり、実際に健康志向の商品を購入して試食したものの、満足のいく味になかなか出会えず、「美味しさ」と「健康」の両立が不可欠であると実感した。さらに、京菓子ならではの見た目の美しさや季節感といった美的要素も大切にしたいという思いから、商品として「焼き鳳瑞」を開発した。糖質制限の方、健康を気遣う方などが安心して食べられるように、焼き鳳瑞は白砂糖の代わりに、血糖値の上昇が緩やかな低 GI のココナッツシュガーとパラチノースを使用。また、商品化に際しては、吉村氏が 1 週間食べて体調に異常が出ないことを基準としている。



焼き鳳瑞 花遊び

● 五感で楽しめることへの工夫

身体にやさしく、美味しく楽しめることはもちろんのこと、食感や色彩・形にもこだわり、五感で楽しめるお菓子を追求している。カリカリとした歯触りや、ふわっと溶ける舌触り、カラフルで愛らしい見た目など食べるたびに心が弾むお菓子を目指して日々試作している。



身体に優しい素材

開発・販売状況

現在の吉村菓子店の販売商品は、代表銘菓「烏羽玉」をアレンジした「美甘玉」、「焼き鳳瑞」、小豆の煮汁を使ったメレンゲ「あづき茶」、小豆の皮を練り込んだ「豆かわビスケ」など。

お客様からも大変好評で、固定ファンが存在している。売り上げも順調に推移しており、生産が追いついていない。



豆かわビスケ