



古くから続く京のお菓子

京都では行事や儀式のときにはお菓子がつきものですが、なかには平安・室町時代から続いている和菓子屋さんもあります。その中からいくつかご紹介しましょう。

「一文字屋 和輔」(今宮神社参道)

平安時代 長保2年(西暦1000年)創業

名物の「あぶり餅」は、餅にきな粉をまぶして竹串に刺してあぶり、白味噌のタレにつけたもの。供えられた餅を参拝者に厄除けとして振る舞ったのが始まりとされています。



「御粽司 川端道喜」(下鴨)

室町時代 文亀、永正年間創業

端午の節句には必ず用意される粽(ちまき)。「水仙粽」と「羊羹粽」が有名です。

天皇の朝食として毎朝お餅を献上した時に通行した門は、「道喜門」として京都御所に今も残っています。

「亀屋陸奥」(西本願寺門前)

室町時代 応永28年(西暦1421年)創業

代表銘菓「松風(まつかぜ)」は戦国時代に本願寺の兵糧として生まれたそうです。小麦粉・砂糖・白味噌などで作った生地の上にケシの実をまぶして焼き上げられています。



「長五郎餅本舗」(北野天満宮)

安土桃山時代の天正年間創業

「長五郎餅」は薄い餅皮に餡(あん)を包んだ上品な餅菓子。天正15年(1587年)に豊臣秀吉が北野天満宮で催した大茶会で河内屋長五郎が餅を献上したところ、気に入った秀吉から命名されたといいます。

「亀屋清永」(祇園八坂神社前)

江戸時代 元和3年(1617年)ごろ創業

古くから御所や寺社仏閣に菓子を納めてきた菓子司。

代表銘菓「清浄歓喜団(せいじょうかんきだん)」は、お香を練り込んだ餡(あん)を金袋型に包み、八つの結びで閉じて揚げた菓子。遣唐使によって伝えられた菓子の一種で、その特徴的な見た目は千年前のままだとか。



事業計画プロ

実績豊富な事業計画策定のプロ集団が
高品質な事業計画書作成を支援します。



こんなお悩みありませんか？

- ＊先行き不透明な中、自社の強みを活かせる成長市場に参入する中期経営計画を策定したい。
- ＊新規事業計画書や補助金が採択できる質の高い事業計画書を策定したい。
- ＊円滑な事業承継や税制優遇を受けるために、事業承継計画書を作成したい。
- ＊赤字で資金繰りが苦しくなる中、金融機関に提示する再生計画書を策定したい。
- ＊事業継続計画(BCP)を策定して、災害に強い企業にしたい。



様々な計画策定、実行を徹底支援します

中期経営計画策定支援

「幹部が育ち」「士気が高まり」「実効性が高い」「真に使える中期経営計画」に。
中小企業が「真に使える中期経営計画」の策定をサポートします。

事業再構築補助金申請支援

第1～7回公募 採択率 94.7%／採択額6億5千万円
他社のサービスと比べれば、違いを分かっているはずですよ。

経営革新計画策定支援

新規事業にチャレンジするなら、メリットいっぱいの経営革新計画の承認を目指そう！
「新事業」の実施を通じて、経営の向上に努力する中小企業を応援する施策です。

事業承継支援

事業承継＝相続税対策だけではありません。ハッピーリタイアメントや円滑な事業承継、
その後の経営革新を、事業承継の一步目(事業承継計画作成)からご支援します。

BCP(事業継続計画)策定支援

企業が災害や感染等で被災した際に、スピーディーに事業をリスタートするための計画。
BCPを策定するにあたって、国からの補助や支援を受けることができます。

経営改善計画策定支援

国からの経営支援を受けて、借入金の返済負担などの財務上の問題解決を図る。
金融支援を伴う本格的な経営改善の取組が必要な中小企業・小規模事業者を対象としています。

「事業計画プロ」のアドレスはこちら

<https://chusho-keiei.jp/>



<あとがき>

この春、京都でも外国からの観光客がかなり増えてきました。5月から新型コロナが「5類」に移行されることで、感染に対する怖さも少しずつ和らぐことでしょう。新緑の季節、マスクを外して心置きなく話ができるようになるのが待ち遠しいです。(木下)

