

工藝菓子



神社廟宇中進貢給神明的供饌菓子、宮廷裡的祭祀或儀式、宴會所使用的有職菓子、以及因茶道文化發展出的茶道菓子等、融合傳統技術及卓越的品味孕育出現在的京菓子。使用和菓子的高超技法完成供人鑑賞之優美典雅工藝品——藝術性十足的工藝菓子、採用花鳥風月等自然美景作為題材而得以發展。

製作：京都市

공예과자



신사나 불각에 음식을 바칠 때 쓰는 과자, 궁정 제사나 의식, 향연에 쓰이는 유소쿠과자 그리고 다도문화의 발전에 따른 다도과자 등은 전통적인 기술과 뛰어난 감성으로 오늘날의 교과자를 키워왔다. 이 과자 만들기에 쓰이는 고도의 기법으로 우아하고 아름다운 공예품으로서 화조풍월 등을 도입한 예술성 뛰어난 공예과자를 발전시켰다.

교토시 제작

工艺糕点



神社佛寺用的“供奉糕点”、宫廷的祭祀活动和仪式以及餐宴用的“有职糕点”、伴随着茶道文化发展而来的“茶道糕点”等、传统技术和超凡感性孕育出了今天的京糕点。以高超糕点制作工艺、作为优美典雅具有观赏价值的工艺品、引进了花鸟风月等充满艺术性的工艺糕点、技术得到了发展。

制作：京都市

Craft sweets



Sweets for offering to shrines and temples, sweets for imperial events, ceremonies and banquets, and tea ceremony sweets which came with the development of tea ceremony culture are all Kyoto sweets known for the traditional techniques by which they are made and the fine sensibilities they represent. These elegant sweets, made with advanced techniques, are artistic crafts that incorporate the beauty of nature.

Produced by City of Kyoto