

京菓子



京都の和菓子大致上被分為生菓子、半生菓子、乾菓子。若其依用途及製法來分類、可分為法事或婚喪喜慶所使用的祭祀菓子、依季節變換而有不同風味的季節菓子、拿來當作茶道時食用之生菓子、乾菓子以及觀光客與當地人做為伴手禮的送禮菓子等。

製作：京都市

교(京) 과자



교 과자는 생과자, 반생과자, 말린 과자로 크게 구분하는데, 그 용도나 성립에 따라 제사나 관혼상제에 이용되는 의전과자, 계절마다 즐길 수 있는 계절과자, 다도에 쓰이는 생과자, 말린 과자, 관광객이나 시민들의 선물에 사용되는 증답용 과자 등으로 분류된다.

교토시 제작

京果子



京都的和果子大致分为生果子、半生果子、干果子等种类、根据用途和制法、又可分为祭祀活动或婚冠丧祭时用的“仪式果子”、随季节享用的“季节果子”、茶会上使用的生果子和干果子、以及观光客和市民作为土特产送礼用的果子等。

制作：京都市

Kyo-gashi (Sweets)



Kyoto sweets can be broadly divided into the categories of fresh sweets, semi-baked sweets and dry sweets, but they can also be divided into the more narrow categories of formal sweets used ceremonially, seasonal sweets, fresh sweets and dry sweets used in the tea ceremony, and present sweets used as souvenirs by tourists and locals, depending on their use and origin.

Produced by City of Kyoto