



菓匠館 福壽堂秀信
大阪帝塚山

お電話・Faxでのご注文は

 0120-78-2910

フリーダイヤル 受付時間：月～土曜日 9:00～18:00

FAX 06-6211-2619

※平日の18:00以降および日曜は翌日の対応になります。

店舗により取り扱いのない商品がございます。
商品内容、意匠、価格、販売期間などにつきましては
変更する場合がございますのであらかじめご了承ください。
消費税額は、軽減税率の対象品目（飲食料品）は8%、
一部10%となります。

 fukujudohidenobu

 @fukujudo_hidenobu

 @fukujudo1948



福壽堂秀信
オンラインショップ

季節を楽しむところ

季を知り

材をいつくしみ

技つくす

季のうつろい

歳時のよそおい

この風土に息づく

美しきことに限りなく

それぞれに和菓子の花が

ほころびます

令和三年 御題
「実り」



帝塚山より

福壽堂秀信の本店がある帝塚山。

静かな住宅街に

阪堺電車が東西に走る。

その沿線沿いに福壽堂秀信と

茶寮 季があります。

店内奥には、お庭と茶室があり

皆様に福が訪れますようにと

名付けられたふくふくふと

お抹茶を一服。

喧噪から逃れてほっと一息

そんな安らぎがお届けできればと

帝塚山より福壽堂秀信のお品を

ご紹介いたします。



ふくふくふ開発コンセプト
しあわせの数珠つなぎ

「ふくふくふ」一風変わったこの名前、福が延々と続きますようにと願いを込めて二重の福に「ふ」を加えました。
ふくふくふの最大の特徴は、特製の「専用餡」を生地にたっぷり練りこんでいる事です。
「美味しくなりますように、喜んでもらえますように」という想いと共に、生地に餡を丁寧練り込み、最後にふくふくふという名を纏わせ、幸せのお菓子ふくふくふが完成します。
作り手からお客様へ、お客様からお客様へ、ふくふくふを通して沢山の方が日常のちょっとした幸せを感じていただき笑顔になり、素敵な関係が繋がり、続けていくことを、私たちは心から願っております。



唯一無二のお菓子

「ふくふくふ」の秘密

ベーシックな小豆以外にも、抹茶・苺・レモン・ヨーグルト・りんごなど、様々な素材を使い「ふくふくふ専用餡」を炊き上げます。その専用餡は25種類以上。独自製法で生地に餡を練り込み、独特のふんわり、しっとり感を生み出しています。
添加物に頼らず、素材の特性を最大限に活かすという信念のもと、和菓子ならではの「蒸す」という製法を使い、餡作りの技術と和菓子職人の知恵から生まれた、見えない餡が薫る。
世界で唯一無二の和の糕（かた）、それがふくふくふ（ふくふ）です。



時期ごとの詳細は別紙季節のリーフレット又はQRコードにてご確認ください。

春は花^{はな}

生命の息吹を感じ
春の味わい。
桜・抹茶・柚子
ひとくち
口にすれば包まれる
春風のごとく
華やかな香り。

夏は露^{つゆ}

光彩あふれる
涼やかな夏の味わい。
日向夏・レモン・葛
柑橘の香気
爽やかに
つるりとした
口当たり
冷やして食せば
口元ほころぶ爽涼感。

秋冬は實^{みのり}

収穫の秋
ほのかに冬を感じつつ
自然を愛でる味わい。
林檎・柿・栗
その年を振り返るように
目を閉じてじっくりと
旨味を楽しむ
豊かなひと時。

季節^{しき}折々に訪れる楽しみ

「季節^{とし}」の菓匠銘を配し、
季節を味わう羊羹として誕生しました。
最大の特長は自家製餡と
季節の素材を組み合わせた二層仕立て。
味に変化をつけ、四季の世界を
素材と食感で表現いたしました。
福壽堂秀信のこだわりと、
技術の結晶とも言える逸品です。



時期ごとの詳細
は別紙季節の
リーフレット又は
QRコードにてご
確認ください。



柔らかく弾力のある餅生地にとろけるような濃厚な小豆餡風味豊かで香り高いきな粉をまぶした黄金色のきな粉餅「口伝」。

一つ一つの素材を吟味し三位一体となった味わいが濃厚でとりわけ深い。

ほどよい上品な甘さが絶品の味わい。



黄金餅口伝

濃厚でとろけるような小豆餡と柔らかな餅生地、香り高いきな粉。一つ一つの素材を吟味し、その調和に工夫をこらした。絶品のきなこ餅「口伝」が生まれました。



16 個入 税込 4,752円
(本体価格 4,400円)
24.0×35.0×4.5cm

20 個入 税込 5,640円
(本体価格 5,500円)
24.0×44.1×4.5cm



12 個入
税込 3,564円
(本体価格 3,300円)
24.0×25.9×4.5cm



8 個入
税込 2,376円
(本体価格 2,200円)
24.0×17.5×4.5cm



4 個入
税込 1,188円
(本体価格 1,100円)
24.0×9.1×4.5cm

●お日持ちの日安／約 15日 ●特定原材料等 28 品目／大豆
販売期間：通年(夏季の一時、休止いたします)

カステラ生地に粒餡を挟んで
月愛でる風情の「この味月」。
白餡と生地には抹茶を練り込んだ
深いあじわいと香りの

「この味月 抹茶」もお楽しみください。



この味月

甘さを控えた粒餡としっとりした
カステラの風味が絶妙。



商品説明
はこちら



15 個入
税込 3,240円
(本体価格 3,000円)
22.4×29.7×5.6cm



10 個入
税込 2,160円
(本体価格 2,000円)
20.0×24.9×5.6cm



5 個入
税込 1,080円
(本体価格 1,000円)
24.5×14.3×4.3cm

●お日持ちの目安／約 15日 ●特定原材料等 28 品目／小麦・卵・乳成分

この味月 抹茶

生地と餡の両方に吟味した抹茶を
しっとり練り合わせた
端正な和の佇まいを思わせるひと皿。



15 個入
税込 3,564円
(本体価格 3,300円)
22.4×29.7×5.6cm



10 個入
税込 2,376円
(本体価格 2,200円)
20.0×24.9×5.6cm



5 個入
税込 1,188円
(本体価格 1,100円)
24.5×14.3×4.3cm

●お日持ちの目安／約 15日 ●特定原材料等 28 品目／小麦・卵・乳成分
販売期間：2 月中旬～4 月中旬／9 月初旬～10 月下旬

20 個入 税込 4,320円
(本体価格 4,000円)
25.7×29.7×6.1cm

25 個入 税込 5,400円
(本体価格 5,000円)
27.5×32.3×6.7cm

30 個入 税込 6,372円
(本体価格 5,900円)
31.0×32.5×7.7cm

20 個入 税込 4,752円
(本体価格 4,400円)
25.7×29.7×6.1cm

25 個入 税込 5,940円
(本体価格 5,500円)
27.5×32.3×6.7cm

30 個入 税込 7,020円
(本体価格 6,500円)
31.0×32.5×7.7cm

やわらかな玉子煎餅で小豆餡を挟んだ
なんとも優しい味わいの「花御堂」。
丹波大納言製粒餡がたっぷり入った
餅入り最中の「秀丸」。

お茶うけにもってこいの一品です。



花御堂

やわらかな玉子煎餅で小豆こし餡を挟んだ
お茶菓子の好適品です。



商品説明
はこちら



15 個入
税込 2,268円
(本体価格 2,100円)
22.5×24.6×4.2cm



10 個入
税込 1,512円
(本体価格 1,400円)
22.5×16.4×4.2cm



5 個入
税込 756円
(本体価格 700円)
22.5×8.2×4.2cm

●お日持ちの目安／約 15日 ●特定原材料等 28 品目／小麦・卵



餅入り最中 秀丸

丹波大納言製粒餡をたっぷりと
入れた餅入りの自慢の最中。



商品説明
はこちら



20 個入 税込 4,374円
(本体価格 4,050円)
24.0×34.5×6.0cm



25 個入 税込 5,454円
(本体価格 5,050円)
24.0×43.3×6.0cm



15 個入
税込 3,294円
(本体価格 3,050円)
24.0×25.7×6.0cm

10 個入
税込 2,214円
(本体価格 2,050円)
24.0×25.0×6.0cm

5 個入
税込 1,134円
(本体価格 1,050円)
24.0×9.0×6.0cm

●お日持ちの目安／約 15日 ●特定原材料等 28 品目／使用していません

極上羊羹の大納言と白梅。
どっしりとした趣は伝統の逸品。

村雨で手巻きした「宗右衛門」と「道頓堀」は
創業の地名をいただいた代表銘菓。

福壽堂秀信の自信作です。



極上羊羹（大納言・白梅）

丹波大納言小豆と大手亡豆を丹念に練り上げ、
和三盆糖の上品な甘みをいかした極上羊羹。



3 棹入
税込 12,420 円
(本体価格 11,500 円)
24.0×24.7×5.7cm



2 棹入
税込 8,100 円
(本体価格 7,500 円)
24.0×16.8×5.7cm



極上羊羹
白梅
税込 3,780 円
(本体価格 3,500 円)
22.8×7.8×4.2cm



極上羊羹
大納言
税込 3,780 円
(本体価格 3,500 円)
22.8×7.8×4.2cm

●お日持ちの目安／約90日 ●特定原材料等 28 品目／使用していません

宗右衛門・道頓堀

丹波大納言粒餡と大手亡豆白餡を、しっとり
とした村雨で手巻きした二種の蒸菓子。



3 棹入
税込 4,968 円
(本体価格 4,600 円)
24.0×25.0×5.0cm



2 棹入
税込 3,348 円
(本体価格 3,100 円)
24.0×16.3×5.0cm



道頓堀
税込 1,620 円
(本体価格 1,500 円)
22.8×7.0×4.2cm



宗右衛門
税込 1,512 円
(本体価格 1,400 円)
22.8×7.0×4.2cm

●お日持ちの目安／約20日 ●特定原材料等 28 品目／使用していません

一つつまめばもうひとつ。

福よせ、ぼうろにかりん糖。

どれを食べてもあと引く美味さ。

丸い缶をあけるたびに

話が弾みお茶がすすみます。



ミックスかりん糖



ピーナッツせんべい



南地ぼうろ



福よせ

丸缶せんべい

丸いレトロな缶にお詰めした
昔ながらのお茶の友。
和やかな語らいのお席に
いかがでしょうか。



商品説明
はこちら

福よせ



税込 918円
(本体価格 850円)
箱入り 税込 972円
(本体価格 900円)
12.6×10.8×10.4cm

南地ぼうろ



税込 918円
(本体価格 850円)
箱入り 税込 972円
(本体価格 900円)
12.6×10.8×10.4cm

ミックス
かりん糖



税込 918円
(本体価格 850円)
箱入り 税込 972円
(本体価格 900円)
12.6×10.8×10.4cm

ピーナッツ
せんべい



税込 918円
(本体価格 850円)
箱入り 税込 972円
(本体価格 900円)
12.6×10.8×10.4cm



4 缶入 3,996円+税
(本体価格 3,700円)
25.2×21.6×10.4cm
6 缶入 5,940円+税
(本体価格 5,500円)
25.2×32.6×10.4cm



3 缶入
税込 2,970円
(本体価格 2,750円)
12.6×32.6×10.4cm



2 缶入
税込 1,944円
(本体価格 1,800円)
12.6×21.6×10.4cm

●お日持ちの目安／約60日
●特定原材料等 28品目／〈ピーナッツせんべい〉小麦・卵・落花生 〈ミックスかりん糖〉小麦・落花生・ゼラチン・ごま
〈南地ぼうろ〉小麦・卵 〈福よせ〉小麦・卵・ごま



干菓子
讃岐和三盆糖を本型で
丁寧に型打ちした
お干菓子を詠えました。



干菓子 大

税込 3,780円
(本体価格 3,500円)
19.8×17.8×3.2cm



干菓子 中

税込 2,592円
(本体価格 2,400円)
17.9×15.6×3.2cm



干菓子 小

税込 1,836円
(本体価格 1,700円)
17.9×11.1×3.2cm

●お日持ちの目安／約180日
●特定原材料等 28 品目／使用していません



あずきわらび
わらび餅に小豆こし餡を
練り加え、粘りのある舌ざわりと
餡のおいしさを味わえる一品。



8 個入

税込 2,376円
(本体価格 2,200円)
24.0×17.5×4.5cm



4 個入

税込 1,188円
(本体価格 1,100円)
24.0×9.1×4.5cm

●お日持ちの目安／約60日
●特定原材料等 28 品目／大豆(きな粉)



あられ
香ばしく焼き
上げた本格あられは
お茶うけに最適です。

帝塚山本店・
宗右衛門町店限定



あられ 大

税込 3,240円
(本体価格 3,000円)
30.3×26.0×6.5cm



あられ 中

税込 2,160円
(本体価格 2,000円)
30.3×19.5×6.5cm



あられ 小

税込 1,080円
(本体価格 1,000円)
27.7×17.7×5.6cm

●お日持ちの目安／約90日
●特定原材料等 28 品目／えび・小麦(醤油)・大豆(醤油)



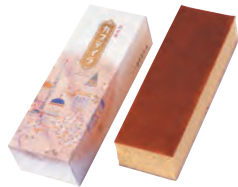
帝塚山本店限定

かすていら
コクのある卵味と
しっとりとした
口当たりが絶品の
カステラです

1 本

税込 1,404円
(本体価格 1,300円)
25.8×9.2×6.0cm

●お日持ちの目安／約10日
●特定原材料等 28 品目
／小麦・卵



帝塚山
もちもちとした食感と、
粒餡のほんのりとした
上品な甘さの一品。
おみやげにも最適です。

帝塚山本店限定



商品説明
はこちら



5 個入 税込 1,080円
(本体価格 1,000円)
20.4×15.0×5.0cm

10 個入 税込 2,160円
(本体価格 2,000円)
20.0×24.9×5.6cm

15 個入 税込 3,240円
(本体価格 3,000円)
22.4×29.7×5.6cm

20 個入 税込 4,320円
(本体価格 4,000円)
25.7×29.7×6.1cm

●お日持ちの目安／約5日
●特定原材料等 28 品目／小麦・卵・乳成分

ほんのり甘みのもちもち食感



和菓子の神髄

福壽堂秀信の薯蕷饅頭は
山芋の中でも

特にねばりの強い

つくね芋を擦りおろし

米粉と砂糖を合わせた

生地で餡を包み、

ゆつくりと蒸し上げます。

蒸すとふわっとした

食感に仕上がります。

上品で柔らかい

薯蕷饅頭となります。

その和菓子店の

力量が示されます。

特別誂えのお菓子



めで鯛



大きな鯛の姿を木型で打ち出してお菓子に
しました。たっぷり白餡が入った桃山製
です。お祝いの席にどうぞ。

【予約販売】 税込 3,240円(本体価格3,000円)

20.0×37.0×5.6cm
●お日持ちの目安／約 15 日
●特定原材料等 28 品目／卵

お誕生日薯蕷饅頭



薯蕷饅頭にパースデーケーキのようにデコ
レーションができます。和風のパースデー
パーティーにピッタリのプレゼントです。

【予約販売】 税込 3,240円(本体価格3,000円)より

16.3×16.3×6.7cm
●お日持ち／2 日
●特定原材料等 28 品目／卵・山芋

※卵不使用のものもお作りできます。
※写真はイメージです。季節によって変わります。

名入りカステラ

カステラの表面にお名前などを刷り込むこ
とができます。結婚式の引き出物や発表会
の記念に喜ばれております。

【予約販売】 税込 1,620円(本体価格1,500円)より

●特定原材料等 28 品目／小麦・卵
※10本未満のご注文の場合、型代別途 税込540円 頂戴いたします。



地方発送承ります



紅白薯蕷饅頭 2 個入

税込 1,080円

(本体価格1,000円)

薯蕷 約5.5×4.0cm
[箱 13.8×6.9×4.9cm]



紅白薯蕷饅頭 5 個入

税込 2,592円

(本体価格2,400円)

薯蕷 約5.5×4.0cm
[箱 16.5×16.5×5.2cm]

【予約販売】 梱包材代金込み

●お日持ち／5 日
●特定原材料等 28 品目／山芋

紅白薯蕷饅頭 5 個入

税込 2,160円(本体価格2,000円)

薯蕷 約5.5×4.0cm
[箱 15.3×15.3×4.9cm]

中 税込 2,700円(本体価格2,500円)

薯蕷 約6.0×4.8cm
[箱 15.9×15.9×6.8cm]

大 税込 3,240円(本体価格3,000円)

薯蕷 約7.0×5.5cm
[箱 17.1×17.1×6.8cm]

紅白薯蕷饅頭 2 個入

税込 648円(本体価格600円)

薯蕷 約5.5×2.8cm
[箱 12.0×6.0×4.5cm]

小 税込 864円(本体価格800円)

薯蕷 約5.5×4.0cm
[箱 12.8×6.4×4.9cm]

中 税込 1,080円(本体価格1,000円)

薯蕷 約6.0×4.8cm
[箱 13.8×6.9×4.9cm]

大 税込 1,296円(本体価格1,200円)

薯蕷 約7.0×5.0cm
[箱 14.6×7.4×6.1cm]

◎薯蕷饅頭は弔事用として黄白または挽き茶白でもお作りできます。

【予約販売】

●お日持ち／2 日 ●特定原材料等 28 品目／山芋

※大きさ(直径×高さ)は目安ですので実際とは多少異なります。

くわしくは売場係員におたずねくださいませ。

ご注文・お問い合わせ

お問い合わせは
フリーダイヤルで
承ります

フリーダイヤル

0120-78-2910

受付時間：月～土曜日 9:00～18:00

FAX でのご注文

FAX

06-6211-2619

※平日の18:00以降および日曜は翌日の対応になります。

本社[宗右衛門町店] 〒542-0084 大阪市中央区宗右衛門 3 番 14号

福壽堂秀信オンラインショップ

福壽堂秀信の商品をお気軽にお求めいただけるオンラインショップです。
ご自宅用、ご贈答用に是非ご利用ください。



福壽堂秀信
オンライン
ショップ

お電話でもご注文を承ります。上記フリーダイヤルでお申し付けください。

福壽堂秀信公式 WEB サイト

<http://www.fukujudo-hidenobu.co.jp>



店舗により取扱のない商品がございます。
商品内容、意匠、価格、販売期間などにつきましては変更する場合がございますのであらかじめご了承ください。
写真の商品は印刷のため、実際とは多少異なる場合がございます。
消費税額は、軽減税率の対象品目(飲食料品)は8%、一部10%となります。

店舗のご案内

●● 帝塚山本店



〒558-0054

大阪市住吉区帝塚山東

1丁目4番12号

TEL.06-6671-5840(代)

FAX.06-6675-1902

営業時間

平日 / 午前9:00～午後7:00

日曜・祝日 / 午前9:00～午後6:00

定休日 年中無休

(但し1月1日は休み)



アクセス
阪堺電気軌道 姫松駅より徒歩5分
南海高野線 帝塚山駅より徒歩10分

● 本社・宗右衛門町店



〒542-0084

大阪市中央区宗右衛門 3 番 14号

TEL.06-6211-2918(代)

FAX.06-6211-2619

営業時間

平日 / 午前9:00～午後7:00

祝日 / 午前9:00～午後6:00

定休日 日曜



アクセス
地下鉄千日前線・堺筋線 日本橋駅
近鉄日本橋駅より徒歩5分

- | | | | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|--|---|---|
| ● 大丸梅田店
大丸心斎橋店
● 大丸芦屋店
大丸須磨店 | ● 高島屋大阪店
高島屋堺店
高島屋泉北店 | ● あべのハルカス近鉄本店
● 近鉄生駒店
● 近鉄上本町店
● 近鉄奈良店
● 近鉄橿原店 | ● 阪神梅田店
● 阪神御影店
● 千里阪急店
● 阪急三番街店 | ● 京阪守口店
● 京阪京橋店
● 京阪すみのとう店
● 京阪ひらかた店 |
|---------------------------------------|-----------------------------|--|---|---|

● 上生菓子取扱い店舗 ● 印の店舗には茶寮(喫茶)ががございます。

茶寮 季

「和のデザートとゆたかな粗食」をテーマに、からだにやさしく安心できる食材を使った、メニューの数々をゆっくりとくつろげる空間でお楽しみください。



帝塚山本店
帝塚山 季
阪急三番街店
帝塚山 季(南館地下2階)
近鉄上本町店
茶寮 季(3階)