

老舗名	鶴屋吉信 B組 3班
Q.1	一年間で何種類の京菓子を作りますか。
A.1	生菓子だけでも年間約120種類作ります。
Q.2	一番古い商品は何ですか。
A.2	柚餅(ゆうもち)です。
Q.3	時代によってモチーフに変化はありましたか。
A.3	ほとんど変わりません。
Q.4	材料は季節によって変化するのですか。
A.4	材料は変わりません。色や姿で季節感を出します。
Q.5	今と昔で京菓子の材料に変化はありましたか。
A.5	ほとんど変わりません。
Q.6	京菓子は、宮中の人々などの行事や儀式に使われると聞いたのですが、京菓子の使われ方に変化はありましたか。
A.6	進物(プレゼント)に使われる様になった。
Q.7	どのような方が買いに来られるのですか。
A.7	和菓子好きや茶道をされている方だけでなく、今は男女問わず20代~のお客様が おられます。又外国のお客様も増えてきました。
Q.8	お客様の幅を更に広くするために行っている工夫などがありますか。
A.8	時代のニーズに合わせて、洋のイメージの商品や洋のイベント時に和菓子を作る 事があります。(バレンタイン・クリスマスなど)
Q.9	今と昔で、商品の売り方にはどのような変化がありますか。
A.9	路面店に出店していましたが、百貨店や商業施設でも展開する様になった。
Q.10	今後、より多くの商品を売るために考えている工夫を教えてください。
A.10	海外の方にも判りやすい菓を英訳で作ったり、更に時代のニーズに沿う洋に日々 お客様の声を拾う様に努力しております。