



甘いお菓子に想いを込めて。

SOU・SOU の特別なバレンタインギフトが限定登場

京都のブランド「SOU・SOU」から、贈る人、贈られる人、小さなお子様からお年寄りまで、みんなが笑顔になるチョコレート菓子の贈りものが、バレンタインギフトとしてラインナップします。赤いお花が一面に咲き誇る愛らしいデザインの家型のボックスは、SOU・SOU と江戸時代後期から続く京都の老舗菓子メーカー『伊藤軒』（代表取締役：中井としお）とのコラボレート菓子「カカオぼうろ」入り。カカオぼうろは、カカオパウダーを練り込んだ、チョコレート味の焼き菓子です。昔から日本人に親しまれる素朴なお菓子「ぼうろ」を、世界中の誰にも親しみのある数字のカタチに仕上げた、これまでありそうでなかったお菓子です。また、人気の「焼きショコラりんご&しっとりチョコサブレ宇治抹茶」も、特別に「SOU・SOU」オリジナルのミニトートバッグに入っ
て登場です。

「家 おおらか カカオぼうろ 小」

お菓子の家のパッケージデザインは、SOU・SOU のテキスタイル・デザイナー、脇阪克二さん作の「おおらか」。終わった後も手元に残しておきたいような、特別な手貼りの紙箱です。

価格：1,280 円（税込）

原材料名：小麦粉、砂糖、鶏卵、ココアパウダー 等

内容量：30g

製造：伊藤軒



「チョコ菓子ギフトバッグ」

ホロリとした食感の焼きショコラの中に、ホワイトチョコクリームと干しりんごがたっぷりの焼き菓子と、宇治抹茶を練り込んだしっとりやわらかな生サブレのセット。

価格：4,139円（税込）



「焼きショコラりんご」

原材料名：準チョコレート（国内製造）、ドライアップル（りんご、砂糖）、小麦粉、ココアパウダー等

内容量：5個

製造：伊藤軒

「しっとりチョコサブレ 宇治抹茶 × ホワイトチョコ」

原材料名：ホワイトチョコレート（国内製造）（砂糖、全粉乳、ココアバター、その他）、小麦粉、砂糖、マーガリン、鶏卵、水飴、抹茶等

内容量：5個

製造：伊藤軒

お菓子の贈りものその他のラインナップ



チョコがけカステイラ ¥1,490

内容量：10個

製造：伊藤軒



ほほえみ マシュマロ ¥1,339

内容量：6個

製造：伊藤軒



銀河系 ラムネ ¥594

内容量：22個

製造：伊藤軒



花折箱 梅鉢 ¥594

内容量：26個

製造：伊藤軒



羊羹カステイラ ¥1,458より

内容量：10個入／20個入

製造：伊藤軒



SOU装あられ ¥1,080

内容量：150g

製造：伊藤軒



菓寮 伊藤軒

元治元（1864）年創業の老舗菓子メーカー。京都市内に「伊藤軒／SOU・SOU」も2店舗。失われつつある製菓技術を今もなお受け継ぎ、懐かしくもあたらしいお菓子を開発、販売中。



高解像度画像リンク：<https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1zQZiwHuRnRPzC2xRNT5JiT0SXbUJ01dH>

商品ページ URL：<https://sousou.co.jp/other/okashi/2025/>



SOU・SOU

日本の四季や風情をポップに表現したテキスタイルデザインを製作する京都のブランド。『新しい日本文化の創造』をコンセプトに、伝統的な素材や技法を積極的に用いながらも、現代のライフスタイルに寄り添うものづくりを展開。地下足袋や和服、和菓子や家具など、多岐にわたるアイテムを製作・販売。また、様々な分野の企業とのコラボレーションによって、日本のテキスタイルデザインの可能性を広げている。

お問い合わせ先

商品・お買い物案内 電話：075-212-8244（営業時間：12:00～17:00 ※水・日曜定休）
取材・メディア掲載 E-mail：press@sousou.co.jp 電話：075-229-6751（代表）

SOU・SOU