

令和七年

如月 二月の上生菓子

初旬に「立春」寒さはまだ厳しいものの

日差しは毎日に強まり「光の春」を実感する頃です。

一個 三八〇円（税込）



春告鳥

春告鳥

はるつげとり
小豆餡芯 練り切り製
梅の花が咲く頃、人々は
鶯の初音を心待ちにします。

黄水仙

黄水仙

きずいせん 外郎製
黄身餡芯
小麦、卵、乳成分、大豆使用
厳しい寒さに耐え、芳香を
漂わす水仙を表現しました。

春光

春光

しゅんこう
粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
暖かく柔らかで眩い
春の陽光を表現しました。

冬椿

冬椿

ふゆつばき
白餡芯、雪平饅頭
卵使用
早咲き椿ともいわれる
冬のうちに咲く椿を
表現しました。

冬椿

名残雪

なごりゆき
小豆餡芯、大納言かの子、
羊羹巻き
卵使用
寒さが残る如月、
名残惜しむかの様に残る
雪を表現しました。

名残雪

ご予約商品

一月二十六日（日）から販売いたします。
三日前までにご予約をお願いいたします。

※写真と実際の商品とは、色合いが多少異なる場合がございます。