

令和七年

弥生 三月の上生菓子

一個 三八〇円 (税込)

三月は冬から春へと交替の月、異称として夢見月とも言われます。一日毎に春めく季節の移り変わりを感じる頃です。



桜花

おうか

小豆餡芯練り切り製
桜の花は花王と言われ、古来より日本人に賞されて来ました。

水温む

みずぬる

黄身餡芯、外郎饅頭
小麦・卵・乳成分・大豆使用
冬の厳しい寒さが緩んで水面の水も温まってきました。

菜畑

なばたけ

粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
春の訪れを知らせる花、菜の花が咲き誇る風情を表現しました。

宴

うたげ

白餡芯 雪平饅頭 羊羹巻き
卵使用
花見の宴で楽しく過ごす一時の情景を表現しました。

早蕨

さわらび

小豆餡芯
雪平・羊羹貼り合わせ巻き
卵使用
山野に自生する蕨狩りは楽しい行楽です。

ご予約商品

二月二十六日(水)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。



成田山表参道

なごみの米屋