

令和七年

皐月 五月の上生菓子

風薫る五月、新緑も日増しに緑の色を深め

野山の風情も初夏の訪れを感じさせます。



一個 三八〇円（税込）



つつじ

小豆餡芯、練り切り製
馴染み深く見頃を迎える
つつじの花を表現しました。

黄菖蒲

きしょうぶ
黄身餡芯、外郎製
小麦・卵・乳成分・大豆使用
皐月に咲く菖蒲、水面に映る
姿は美しいものです。

花あやめ

はな
粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
五〜六月頃、紫色の優美な大花
を咲かせます

花そうび

はな
小豆餡芯 こなし製
花の女王、バラの花を表現し
ました。

若楓

わかかえで
栗入り白餡芯
羊羹・雪平貼り合わせ巻き
卵使用
若い楓の初々しい緑を表現し
ました。

ご予約商品

四月二十六日（土）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
なみみの米屋