

令和七年

文月 七月の上生菓子

この月は酷暑の土用月。本格的な夏の到来に合わせ、涼しさを感じる和菓子をおつくりしました。



向日葵

もらい水

草ぼたる

波立つ

水牡丹

ご予約商品

六月二十六日（木）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。

一個 三八〇円（税込）



向日葵

ひまわり
小豆餡芯練り切り製
太陽を思わせる黄色い
大輪の花です。

もらい水

みず
黄身餡芯 外郎製
小麦、卵、乳成分、大豆使用
初朝顔のつぼみを表現しま
した。

草ぼたる

くさ
粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
夏の夜を静かに彩る螢の
姿を表現しました。

波立つ

なみだ
小豆餡芯 こなし製
「海の日」を波立つ景色と
共に表現しました。

水牡丹

みずぼたん
白餡芯 雪平饅頭 葛葉巻き
卵使用
赤色の艶やかな牡丹を表現
しました。



成田山表参道
なみみの米屋