

令和七年

神無月 十月の上生菓子

秋の風が肌に心地よく吹き抜け、
野山にも日増しに変わる色彩が目を楽しませます。



ご予約商品

九月二十六日（金）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）



紅葉狩

もみじがり

小豆餡芯 練り切り製

紅葉の美しさを鑑賞しに
山や谷へ出かけましょう。

実りの秋

みの あき

黄味餡芯 外郎製

小麦・卵・乳成分・大豆使用

深まりゆく秋の風情を秋の
味覚「栗」と共に表現しまし
た。

団栗

どんぐり

粒餡芯、薯蕷きんとん製

山芋使用

秋になるとどんぐり拾い。
誰もが幼い頃の記憶として
残ります。

竜田川

たつたがわ

白餡芯、雪平饅頭

卵使用

竜田は古くから紅葉の名所
といわれています。

山歩き

やまある

小豆餡芯、黄味時雨 羊羹巻き

小麦・卵使用

秋の野山に分け入った風情
を表現しました。



成田山表参道

なみの米屋