

令和七年

# 師走 十二月の上生菓子

十二月の異称「師走」またの名を「雪月」と言います。  
厳しい冬を雪の風情と共に表現しました。



## ご予約商品

十一月二十六日（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。

一個 三八〇円（税込）



### 寒椿

かんづばき

小豆餡芯 練り切り製  
冬の間に早咲きする椿、  
厳しい冬を暖かくさせて  
くれます。

### 冬牡丹

ふゆぼたん

白餡芯、外郎製  
**小麦、乳、大豆使用**  
花期をずらして寒中に咲く  
牡丹を表現しました。

### 冬来る

ふゆきた

粒餡芯、薯蕷きんとん製  
**山羊使用**  
うっすらと降る雪、冬の到来  
です。

### 雪中花

せつちゅうか

栗入り白餡芯 雪平・羊羹貼  
り合せ巻き  
**卵使用**  
水仙の異称。寒い時期にきり  
りと品があつて美しい花。

### 雪華

せつか

小豆餡芯 大納言かの子  
羊羹巻き  
雪の結晶、雪が降るのを  
花にたとえました。



成田山表参道

にしみの米屋