

令和八年

# 如月 二月の上生菓子

暦の上では春ですが風はまだ頬に冷たく名のみの春  
一年で最も冷え込むのが二月です。

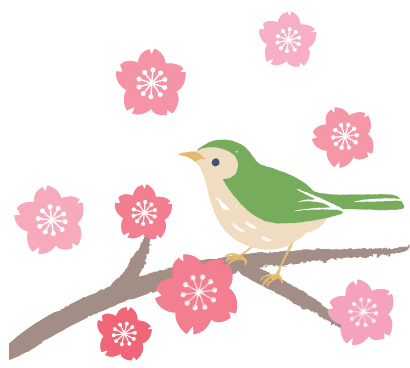


## ご予約商品

一月二十六日（月）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）



### 香り梅

小豆餡芯 練り切り製  
梅の花はとても芳ばしい香り  
からこの名があります。

### 水仙

黄身餡芯、外郎製  
小麦、卵乳、大豆使用  
寒風に向かいすつと立つ水仙  
気高さを感じさせます。

### 雪間草

粒餡芯、薯蕷きんとん製  
山芋使用  
春の光まぶしい中で土に萌え  
出た草を表現しました。

### 寒椿

白餡芯 雪平饅頭 羊羹巻き  
卵使用  
椿には品種によって冬咲きと  
春咲きのものがあります。

### 春鳴き

小豆餡芯 こなし製  
ごま使用  
鶯はわが国固有の鳥で早春に  
美声を放ちます。



成田山表参道  
なみよみの米屋