

令和八年

弥生 三月の上生菓子

弥生「三月」は冬から春への交替の月。
草花が萌え、桜の花がほころび、人々をわくわくさせてくれます。

一個 二八〇円(税込)



桜花

おうか

小豆餡芯 練り切り製
染井吉野に遅れて咲く八重
桜を表現しました。

菜の花

な はな

粒餡芯、薯蕷きんとん製
山芋使用
春の訪れを告げる花菜の花
を表現しました。

舞桜

まいさくら

黄身餡芯、外郎製
小麦卵、乳、大豆使用
花といえば桜。盛りから散り
際までもが美しい花です。

みずぬる

水温む
小豆餡芯 こなし製
春の陽を受け、のどかで暖かい
水面の風情を表現しました。

水温む

はなみさけ

卵使用
白餡芯 雪平饅頭 羊羹巻き
花見の宴、楽しいひとときの
風情を表現しました。

花見酒

ご予約商品

二月二十六日(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。