

令和八年

卯月 四月の上生菓子

陽気は日増しに暖かさを増し、花と若葉の相混じる美しい季節です。野の花を映したような繊細な色彩と、春の訪れへの喜びを、ひとつひとつに込めました。

一個 三〇〇円 (税込)



富貴草

ふうきそう

小豆餡芯 練り切り製
富貴草は牡丹の別名。身分が高いと言われる花です。

胡蝶

こちよう

黄身餡芯、外郎製
小麦、卵、乳、大豆使用
春の暖かい日差しを浴びながら飛び交う蝶を表現しました。

井出の里

いでさと

粒餡芯、薯蕷きんとん製
山羊使用
山吹は万葉集に詠まれるほど古くから親しまれています。

藤浪

ふじなみ

小豆餡芯 こなし製
藤の花が風で浪のように揺れ動く様を表現しました。

花籠

はなかご

白餡芯 雪平饅頭
卵使用
草花が咲き乱れ、籠の中は春の花で一杯になります。

ご予約商品

三月二十六日(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。



成田山表参道

なごみの米屋