

令和八年

葉月 八月の上生菓子

まばゆい日差しが降り注ぎ、木陰で涼をとる人の姿が目につく頃、暑さの盛りを迎える季節です。
涼やかな和菓子に夏の風情とひとときの安らぎを託しました。

一個 三八〇円（税込）



なつぎく
夏菊

あずきあんしん 練り切り製
六〜八月頃に咲く菊、夏菊。
その可憐な姿をモチーフに
しました。

はつはぎ
初萩

きみあんしん 外郎製
小麦、卵、乳成分、大豆使用
秋の七草に数えられる萩の花。
その風情を映し、仕立てました。

むしね
虫の音

つぶあんしん じょうよ
粒餡芯、薯蕷きんとん製
ごま、山羊使用
渡る風も涼しげな夜半の虫の
音を表現しました。

ゆうすず
夕涼み

あずきあんしん こなし製
小豆餡芯
夕暮れの縁側に浴衣で佇み、
そよぐ風に涼を求めるひと時。
その趣を映しました。

なつごろも
夏衣

しろあんしん 雪平饅頭 錦玉羹巻き
卵使用
涼しげに透ける薄絹の衣。
儚くも気品ある趣をかたちに
しました。

ご予約商品

七月二十六日（日）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

なみの米屋