

令和八年

長月 九月の上生菓子

残暑が厳しいものの、朝夕のそよぎに秋の気配が感じられる
爽快な季節です。初秋の彩りを映した上生菓子に、
季節の移ろいをお届けします。



ご予約商品

八月二十六日（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）



着せ綿

あずきあんしん 練り切り製
小豆餡芯

重陽の節句に習い、菊の花に綿を
被せた風情と朝露を宿す菊の気品
を映しました。

一重草

きみあんしん 外郎製
黄身餡芯

小麦、卵、乳成分、大豆使用
秋の七草に歌われる桔梗。澄みゆく
秋空に凜と咲く風情を込めました。

花野

つぶあんしん じゃよう
粒餡芯、薯蕷きんとん製

山羊使用
秋の草花を彩り豊かに映し、野辺
の風情を添えました。

秋桜

あずきあんしん こなし製
小豆餡芯

秋風にそよぐ可憐なコスモスの
彩りを映しました。

十六夜

あずきあんしん じょうとうまんじゅう
小豆餡芯 上用饅頭 羊羹巻き
小麦、山羊使用

月がためらいがちに遅れて昇る、
「十六夜」の月をかたどりました。



成田山表参道

なごみの米屋