

2018
Vol.40

秋



たから ◆ 四季のたより

たから
秋
けやき
手

たからの新しい味

人気の栗こもちに2個入りの小サイズが新登場

栗こもっち

2個入り 260円

◆日持ち 冷蔵保存で4日間 発売◆9月より

讃岐米のやわらかい杵つき餅にしっとりした栗きんとんをまぶして、上に渋皮栗をのせています。厳選した国産栗の風味とからませた杵つき餅の相性は絶妙です。

秋季限定

栗こもち

6個入り 800円

◆日持ち2日間 発売◆9月より



新しい月見だんごが新登場

五色のお月見だんご

380円 ◆日持ち2日間 発売◆9月より

香川産おいで米をごはん炊き製法で仕上げた「腰があるのにやわらかい」お月見だんごを5色の味のやわらかなタレを乗せて仕上げています。抹茶・マンゴー・いちご・ゆず・黒糖、全て無着色で素材本来の味わいと色が楽しめます。



宇治抹茶

アルフォンソマンゴー

さぬきのいちご

高知のゆず

沖縄黒糖



「お元気で」感謝の気持ちをこめて

敬老の
黒豆抹茶どら焼

◆日持ち約7日間

1個 210円

ふっくらしっとりとした焼皮で、特製の抹茶白粒あんややわらかい讃州大黒豆を合わせたどら焼です。特上宇治抹茶の濃厚な味わいと大粒黒豆、さらにそれを包むどら焼きとのハーモニーは想像を超える美味しさです。

たから 見せま帖!?!
夢の工房

たから人気のあの和菓子は
どんな人達が?どんな風に?作られているのか?
裸の読者限定の秘密のコーナーです。

「栗きんとん」の巻



香川の栗 農家さんから届いた栗を鬼皮がついたまま蒸します。
うらごし 蒸しあがったら熱のあるうちに中身を取り出し裏漉しします。
栗きんとん分割 砂糖を混ぜた栗きんとんペーストを定量に分割します。
茶巾しぼり 職人の手技で1つつ茶巾しぼりに仕上げしていきます。

栗きんとんを作る際に
気をつけていることは
ありますか?

栗きんとんは素材の栗の味が決め手です。あとは手を抜かずに1つつ丁寧に仕上げるのが大切ですね。

夢菓房たから
清水 暁子 さん



栗きんとん 1個240円

「ありがとう」をお菓子に託して
和のテリーヌ
「栗」「濃茶」

9/17
(月・祝)
敬老の日



◆日持ち約20日間
通年販売 1本 1,780円

たっぷり入った渋皮栗と洋酒の香り漂う「栗」。濃厚抹茶に讃州大黒豆と丹波大納言小豆が入った「濃茶」。どちらもしっとりとした大人の味わいに仕上げられています。

夢菓房 たから 店休日・イベントなどのおしらせ ●黄丸が店休日となります

9月							10月							11月									
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土			
						1	1	2	3	4	5	6							1	2	3		
2	3	4	5	6	7	8	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10			
9	10	11	12	13	14	15	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17			
16	17	18	19	20	21	22	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24			
23	24	25	26	27	28	29	28	29	30	31								25	26	27	28	29	30

- 新栗が入荷次第「栗大福」「栗むし羊羹」を販売します。
- 「おもい」の販売は10月中旬頃からの予定です。
- 10月初旬頃に「五名の栗拾い」を行なう予定です。参加者募集!! 詳しくは9月中旬の店頭、HPにて。
- 12/1(土)2(日)に「創業82周年感謝抽選会」と「餅つき大会」を行ないます。10/1より商品をお買い上げの方に抽選券を配ります。お楽しみに。
- 11月の新工場稼働に向けて新たにスタッフを募集します。興味のある方はお気軽にお問い合わせください。

ホッ…とひと息

先日、北海道で「奇跡のひと粒」と呼ばれている「夏瑞(なつみずき)」の生産者と出会いました。それは今までの酸味の強い夏いちごと違って、甘みとのバランスも良く驚きの味わいでした。今シーズンはもう終わりましたが、来季の7月頃限定で、「夏瑞のいちご大福」がお目見えするかもしれません。実現した折には、ぜひ味わって見て下さい。⑭
※次回「裸」冬・Vol.41号は12月上旬頃の予定です。お楽しみに。

四季の和菓子
夢菓房 たから

香川県高松市春日町214
TEL 087-844-8801
FAX 087-844-8802
営業時間 8時30分～18時30分

たから 検索