



お彼岸といえば **9/20~26は秋のお彼岸**

おはぎ **ずんだ**

1個 **150円**

◆日持ち本日で

発売◆9月より

枝豆を茹で薄皮を剥いて潰し、砂糖を混ぜて出来たずんだ餡で、おはぎを作りました。コクのある枝豆の旨味が口の中いっぱい広がります。



「五名の栗」の小サイズ **栗きんとん羹 五名の子栗**

1個 **280円**

◆日持ち20日間

発売◆9月頃より

栗きんとんを食感そのままに容器に閉じ込めているので、開けた時の栗の風味は感動ものです。

五名の栗

1本 **1,530円**

◆日持ち20日間 発売◆9月頃より



秋の夜長に家族で楽しむ

お月見だんご ◆日持ち2日間 発売◆9月より

あん (小) 5個入 **290円** (大) 14個入 **620円**
きなこ (小) 5個入 **280円** (大) 14個入 **560円**

古来より秋は月の美しい季節とされ、お月見だんごを供え名月を愛でる風習があります。だんごの食感が好評です。



栗の収穫が始まると、一度は食べておきたい

栗おこわ

1パック (300g) **490円**

◆日持ち本日で

発売◆9月より

毎朝蒸し上げる赤飯に、届いたばかりの新栗を入れた「栗おこわ」が登場します。生栗のまま赤飯と共に蒸し上げた味は格別です。



秋の新栗といえば...

栗むし羊羹 ◆発売◆9月より

1個 **200円**

◆日持ち2日間

◆日持ち未開封10日間

たつぷりの新栗の風味と、蒸し羊羹のもっちりとした食感が、口の中に広がります。栗の量と香りが違います。



白玉のもちもち感がアップしました

月うさぎのどら焼

1個 **200円**

◆日持ち7日間

発売◆9月より

満月の月うさぎをイメージしたしっとり生地のだら焼の中に、白いんげん豆の旨味濃厚な白つぶ餡と白玉餅を入れました。秋のだら焼をぜひどうぞ。



秋の豊潤な果実を丸ごと包み込みました

たからの秋大福

1 梨大福

みずみずしさがたまらない

1個 **280円** ◆日持ち本日で 要冷蔵

みずみずしい甘味とシャリッとした食感が特徴の「梨大福」は、ひと口ほおばると冷たい果汁が梨の香りと共に口の中いっぱい広がり、幸せ感に包まれます。

発売◆8月中旬~10月下旬

2 杵つき栗大福

新栗の風味は格別

1個 **280円** ◆日持ち2日間

今秋収穫した栗を自社で蜜漬けて、杵つきの餅としっかりと粒あんで、栗いっぱいの大福に仕上げました。新栗の香りと旨味をどうぞ。

発売◆9月~11月頃迄

3 モンブラン大福

冷やして美味しい

1個 **320円** ◆日持ち2日間 要冷蔵

まわりを装った風味濃厚な栗ペーストの内側には、丹波産栗きんとんの生クリーム大福が入っています。スプーンで食べる栗つくしの洋風大福です。

発売◆9月より

4 いちじく大福

女性に大人気

1個(中サイズ) **320円** 要冷蔵

満濃町「はざま」のいちじくを丸ごと使ったいちじく大福は、独特の甘い香りと食感が特徴で、大福餅との相性も抜群です。至福の味わいをどうぞ。

◆日持ち本日で 発売◆8月中旬~10月頃迄

新工場の上棟式を行いました。さらなる美味しさを目指します。



今春より建設中の当社新工場の上棟式が、去る8月7日に行われました。

当日は神主さんによる神事のあと、集まったお客様に約4,000個の餅まきが行われて賑わいました。新工場は11月の完成予定です。



讃岐の美味しいいちじく

無花果パイ

1個 **270円**

◆日持ち10日間

発売◆9月より

香川の完熟いちじくをコンポートに仕上げ、パイで包んでじっくり焼き上げています。バター香りの中で漂う爽やかないちじくの甘味をお楽しみください。