

各種承ります

お餅

年神様を迎える鏡餅、小餅、あん餅(つぶ餡、こし餡)、冷凍丸餅(えび、のり、黒豆、栗、玉子、白餅)と切り餅各種をご用意しております。焼いても煮てもよしの黄金餅を使った本格杵つき餅をお楽しみください。



※予約注文のお餅は12月29日までの受け渡しになります。
12月30日、31日は店頭販売のみとなります。



讃岐の郷土料理を冷凍便で届けます

迎春 あん餅雑煮

自慢の丹波大納言ブレンドの粒餡入り「あん餅」。そして讃岐金時人参と雑煮大根の入った讃岐白みそ使用の「本場味噌汁」を瞬間冷凍でお届けします。必要な数だけ簡単にレンジ加熱でお召し上がりいただけます。



冷凍便でお届け
年内の発送は12/25日頃迄となります

あん餅雑煮(5食入り・冷凍)

あん餅×5個、雑煮用白味噌汁×5袋、青のり1袋

1セット 2,400円(送料別) ◆日持ち要冷凍で1ヶ月

発売◆12月~1月初旬(なくなり次第終了)

発送予約受付中

※店頭では1月初旬まで冷凍販売の予定です。
※店頭販売(2食分・冷凍)970円もございます。
※まれに凍ったあん餅にひび割れをしているものもございますが、品質に影響はございません。

2018 Vol.41

冬



たから ◆ 四季のたより

餅手

新春のお薦め菓子特選

くるみと白小豆がアクセント

新春干支菓 「亥の子まんじゅう」

1個 160円

「亥の子」(猪の子)を模した香ばしい麦こがし風味の焼皮の中には、「くるみ」と「白小豆鹿の子豆」入りのしっとりとした丹波大納言の粒あんが入っています。大粒小豆の味わいと共に、くるみの余韻をお楽しみください。

◆日持ち7日間 発売◆12月~1月頃迄



宮中歌会始 お題菓子

「光」

1本 710円

雪山から望む朝焼けの「御来光」の景観を丹波大納言と白大福豆入り軽羹の上に、国産栗入り淡紅羊羹を合わせて表現しました。優しい山芋と和栗羊羹の味わいは格別です。

◆日持ち約10日間 発売◆12月~1月頃迄



新春にふさわしい和菓子

花びら餅

1個 260円

雑煮を思わせる、やわらかな讃岐のこだわり白みそ餡と細切り煮ごぼうを、淡紅色の山芋の風味漂うお餅で包んだ「花びら餅」は、迎春には欠かせない長寿を願う伝統の和菓子です。新春の味わいをどうぞ。

◆日持ち5日間 発売◆12月~1月頃迄

平成最後の新春を寿ぐ贈り物

福宝「猪」

1本 1,580円

大粒丹波大納言羊羹の中に、くるみとアーモンドが入った「ナッツ餅」を入れ、「栗」と「猪」を載せています。上品な小豆の馥郁とした味わいと「ナッツ餅」のハーモニーは、その味わいにと贈られた人も驚くでしょう。

◆日持ち約10日間 発売◆12月~1月頃迄



夢葉房 たから 店休日・イベントなどのお知らせ ◆黄丸が店休日となります

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

年末年始 営業時間のお知らせ ◆12月26日(水)は定休日です。◆12月31日(月)、1月2日(水)、3日(木)は18時閉店 ◆1月1日(祝・元旦)は休業、1月4日(金)より通常営業となります。

- 12月中旬頃より「チョコいちご大福」とろける生チョコ大福」を販売します。
- 新年1/2(水)~1/7(月)まで「春の七草おこわ」を販売します。新春の香りをどうぞ。
- 1/11(金)鏡開きの日。お買い物された先着200名様に「ぜんざい」をふるまいます。
- 2/10(日)~14(木)4日間(13日は定休日)、「ホワイトチョコいちご大福」を販売します。
- 2月より「桜もち」「杵つき草もち」を販売します。
- 新工場スタッフ募集中!! 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
あつという間に平成30年が終わろうとしています。そして来年は年号が変わります。平成の元年は、京都で和菓子の修行を始めた頃に迎えました。その当時は日々お菓子三昧の毎日で、今思えば懐かしい思い出です。また祖父(創業者)は、明治・大正・昭和・平成を生きました。今度は自分が生まれて3つ目の年号に突入するので改めて感慨深く思っています。どんな時代になるのか予想はつきませんが、後悔しないような日々を送らねばと思っています。(注) ※次回「櫻」春・Vol.42号は2月中旬頃の予定です。お楽しみに。

四季の和菓子
夢葉房 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