

# 和菓子各種

wagashikakusyu

— あんが自慢です —

北海道産小豆一〇〇%を使って  
小豆本来の風味を追求しました。  
和菓子職人の経験と技と  
最新の設備でいねいに煮あげた  
極上のあんです。



## おはぎ

昔ながらのあんのおはぎに加えて、  
きなここま、青のり等で、  
お好みの味に仕上げられる  
白おはぎもあります。



## さくら餅

国内産道明寺粉を原料に、  
桜の葉の塩漬けて仕上げた  
春のおいしさ。



## 満開餅

見た目に華やかな春のお菓子。  
もっちりとした米粉のお餅で、  
優しい風味の桜あんを包んだ一品。



## まんじゅう各種

お茶菓子に、おやつに。  
厳選した素材を使ったまんじゅうを  
各種揃えております。



## いが餅

桃の節句をかわいらしく飾る。  
三河地方の代表的なお餅です。



## 柏餅(粒あん)

## 草餅(粒あん)

## 柏餅(みそあん)

端午の節句のもうひとつの主役。  
産地限定小豆を使用した粒あん、  
西京みそ仕立てのみそあんは  
こだわりの逸品。

