

令和元年 霜月11月の上生菓子

晩秋から初冬の月、立冬を迎え寒さが急に深まる時期です。

ご予約商品

3日前までにご予約をお願いいたします。

さぎんか
山茶花

小豆餡芯、練り切り製

初冬の庭に可憐に咲いた垣根の花を表現しました。



なみきみち
並木道

黄味餡芯、外郎製

银杏並木はやがて色鮮やかなじゅうたんに敷き詰められます。

小麦、卵、乳、大豆使用



はっしも
初霜

粒餡芯、薯蕷きんとん製

落葉が舞い積もる山路に霜が降りた風情を表現しました。

山芋使用



いちぼう
一望

栗入り白餡芯、雪平・羊羹貼り合わせ巻き

柿の木にひとつ残す実を、木守りと言います。

卵使用



いこもち
亥の子餅

小豆餡芯、餅生地

旧暦10月中に亥の日餅を搗いて贈答します。



総 なごみの米屋

1個 税込 324円

*10月26日から販売いたします。写真と実際の商品とは色あいが多少異なる場合があります。