

# 令和2年 師走 12月の上生菓子

12月の異称が「師走」またの名を「雪月」と言います。11月が「雪待ち月」と聞けば古来雪の情景がいかにか心に待ちにされたかわかります。

たまつばき

## 玉椿

小豆餡芯、練り切り製

早咲きする椿、寒気の厳しい冬を暖かくさせてくれます。

ふゆぼたん

## 冬牡丹

小豆餡芯、こなし製

寒中に咲く牡丹のつぼみを表現しました。

ふゆ

## 冬もよう

粒餡芯、薯蕷きんとん製

厳しい冬の情景を雪と共に表現しました。

山芋使用

すいせん

## 水仙

白餡芯、雪平饅頭 羊羹巻き

寒い時期に咲く水仙はきりりと品があって美しい花です。

卵使用

ゆき はな

## 雪の華

小豆餡芯、薯蕷生地巻き

雪の結晶をかたどった雪華の焼印で風に舞う雪を表現しました。

小麦、山芋使用

## ご予約商品

3日前までにご予約をお願いいたします。



成田山表参道

緑 なごみの米屋

1個 税込 324円

\* 11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。