



右上から時計回りに
『秋桜』
 砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、南瓜、白玉粉、餅米、馬鈴薯でん粉
『玉菊』
 砂糖(国内製造)、白隠元、白玉粉、餅米、鶏卵、寒天、南瓜、粉末緑茶、馬鈴薯澱粉
『青柿』
 砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、白玉粉、餅米、粉末緑茶、寒天、山芋、クロレラ粉末、クチナシ、馬鈴薯澱粉
『茜空』
 砂糖(国内製造)、白隠元、鶏卵、小麦粉、うるち米、南瓜、赤蕪、寒天

92301 4種 季節上菓子

季節にぴったりの和菓子です。

4種 **1,426円**



はら山の緑色はまず、原料のほうれん草を確保。一番緑色が美しい真冬に社長の西田さんが自ら収穫に行きます。収穫したほうれん草は加熱してジュースにし、ようやく天然の着色料に。それからも美しく発色させるため、加工の工程で加熱し過ぎない注意や、お菓子として完成後も退色を避けるため、光に当たり過ぎないよう細心の注意を払います。

黄色はカボチャから、赤はレッドビーツから、紫は紫芋から、それぞれ同じように天然の着色料をつくります。安心・安全・おいしい上に凛とした美しさと季節感がある上生菓子です。

毎年、新しいお菓子が登場するのは社長の西田さんだけでなく、はら山の若い職人さんのアイディアが多々採用されているからなのだそうです。

92302 草餅

5個入 **771円**

蓬の香と柔らかいお餅につぶし餡が包まれています。

【原材料】餅米、砂糖、小豆、冷凍蓬、寒天、馬鈴薯澱粉



92303 大福

5個入 **735円**

柔らかいお餅に溶け合うつぶし餡の大福です。

【原材料】有機餅米、有機砂糖、国産小豆、馬鈴薯澱粉



92315 月見団子箱入り

235g **908円**

有機のうるち米を使用しました。箱が団子の台になります。月がよく見える場所に台を置き、十五夜にちなみ15個の団子を大皿にうず高く盛るのが昔ながらの伝統的な供え方です。

【原材料】うるち米(日本)、赤蕪



92306 案山子餅

40g×5個 **792円**

お餅につぶし餡を包み表面を焼き上げました。

【原材料】有機砂糖、有機餅米、有機小豆、寒天



92308 平飼卵小倉あんドラ焼

3個入 **666円**

平飼卵の美味しさと北海道剣淵町の大河内農場さんの有機小豆の風味がたっぷりです。

【原材料】てんさいグラニュー糖、平飼卵、小麦粉、有機小豆、水飴、蜂蜜、寒天、天然重曹



92307 小豆浮き島

5個入 **735円**

卵と餡と小麦粉に小豆蜜漬をちらし、しっとりと蒸し上げました。

【原材料】砂糖、小豆、鶏卵、小麦粉、新粉



92313 バターどら焼

60g×3個 **771円**

皮はふんわり弾力がありもちっとふっくら厚手な優しい甘さの生地。バターの塩見がたまらない逸品です。

【原材料】砂糖、鶏卵、小麦粉、青豌豆、バター、麦芽水飴、蜂蜜、味醂/重曹卵、味醂、バター、蜂蜜/重曹(一部に小麦、鶏卵、乳を含む)



92311 里饅頭

50g×4個 **619円** 得

小豆がたっぷり入った里饅頭です。

【原材料】砂糖、小豆、小麦粉、蜂蜜/重曹(一部に小麦を含む)



92351 白どら焼

60g×3個 **666円**

皮はふんわり弾力がありもちっとふっくら厚手な優しい甘さの生地。餡は白いんげん豆の粒あん。

【原材料】砂糖、鶏卵、小麦粉、白隠元、麦芽水飴、蜂蜜、味醂/重曹(焼成油は菜種油を使用)卵、味醂、バター、蜂蜜/重曹(一部に小麦、鶏卵、乳を含む)



92312 胡桃ゆべし

160g(4個) **965円**

新光製糖の洗双糖、弓削田の有機醤油、国内産餅米、米国産JAS有機胡桃で歯切れが良くモチモチ感の有るゆべしに仕立てました。

【原材料】砂糖、豊潤粉(餅米)胡桃、醤油、味醂、オブラート粉(馬鈴薯)



92353 うぐいすどら焼

60g×3個 **666円**

さわやかなうぐいす餡のどら焼きです。

【原材料】砂糖、鶏卵、小麦粉、青豌豆、麦芽水飴、蜂蜜、味醂/重曹(一部に小麦、鶏卵、乳を含む)

