



右上から、
【雪椿】
 砂糖(国内製造)、白隠元、寒天、鶏卵、赤蕪、粉末緑茶
【雪景色】
 砂糖(国内製造)、小豆、鶏卵、小麦粉、うるち米、寒天
【香梅】
 砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、白玉粉、餅米、寒天、黒胡麻、上真引濃色、馬鈴薯澱粉
【水仙】
 砂糖(国内製造)、白隠元、上粉、餅米、クチナシ、山芋、白玉粉、寒天、粉末緑茶、南瓜、馬鈴薯でん粉

92301 4種 季節上菓子

季節にぴったりの和菓子です。

得

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



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



92304 土の鶏(こしあん)

平飼の健康な鶏卵と北海道の風味豊かな有機小豆です。

【原材料】砂糖、小豆、小麦粉、鶏卵、バター、蜂蜜、重曹



92305 風の鶏(白あん)

餡は北海道の有機白隠元豆です。

【原材料】砂糖、白隠元豆、鶏卵、バター、蜂蜜、重曹



各4個入 **596円**

92308 平飼卵小倉あんドラ焼

92309 平飼卵3色ドラ焼

各3個入 **666円**

「ふっくら美味しい」和菓子としてお客様に広く支持されている一番人気のお品です。

●小倉あんドラ焼

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いっぱいです。

【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

●白ドラ焼

秋場農場さんの自然栽培(無肥料・無農薬)の白隠元はコク、風味とも力強さを感じさせてくれます。

【原材料】てんさい糖、平飼卵、小麦粉、有機白いんげん、水飴、蜂蜜、天然重曹、寒天

●うぐいすドラ焼

北海道北見市の秋場農場さんが丹精された自然栽培(無肥料・無農薬)の青豌豆は全量のはら山のうぐいす餡になります。

【原材料】てんさい糖、平飼卵、小麦粉、有機青豌豆、水飴、蜂蜜、天然重曹、寒天



92311 里饅頭

50g×4個 **619円**

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)



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)



92313 バタードラ焼

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に優しい甘さの生地。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)



92354 栗饅頭

40g×4個 **849円**

国産無着色の栗や平飼卵、有機白隠元など最上質の材料で作った栗饅頭。白あんの上品な甘さに、ほっくりとした栗のおいしさが加わり、とてもおいしいです。

【原材料】砂糖、栗、小麦粉、白隠元、鶏卵、味醂、バター、蜂蜜/重曹(一部に小麦、鶏卵、乳を含む)

