



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

右上から、

【満開】

砂糖(国内製造)、白隱元、小豆、山芋、白玉粉餅米、赤蕪、南瓜、馬鈴薯澱粉

【潮干狩り】

砂糖(国内製造)、白隱元、白玉粉、餅米、上真引濃色

【桜吹雪】

砂糖(国内製造)、白隱元、小豆、山芋、白玉粉、餅米、赤蕪、寒天、馬鈴薯澱粉

【春野】

砂糖(国内製造)、白隱元、鶏卵、小麦粉、うるち米、寒天、粉末緑茶、南瓜、紫芋



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日々採用されているからなのだろう。

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



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。

●小倉あんどう焼

平飼卵の美味しい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】てんさい糖、平飼卵、小麦粉、有機小豆、水飴、蜂蜜、寒天、天然重曹

●白どう焼

秋場農場さんの自然栽培(無肥料・無農薬)の白隱元はコク、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

●うぐいすどう焼

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



92313 バターどう焼

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)



92312 おはぎ

4個入 779円

つぶし餡と餅米が素朴な味を醸し出します。

【原材料】有機砂糖、有機餅米、国産小豆



92344 うぐいす餅

40g×5個 965円

有機小豆で作ったこし餡を牛皮で包み青大豆きなこをまぶしうぐいすの色に似せました。

【原材料】有機砂糖、有機小豆、餅米、白玉粉、きな粉



92345 桜花饅頭

40g×4個 735円

白餡に刻み入れた塩漬桜葉の塩気と香りがおいしい、春のお菓子です。

【原材料】砂糖、白隱元、小麦粉、鶏卵、塩漬桜葉、蜂蜜、バター、重曹

