



右上から時計回りに

『紫陽花』
砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、白玉粉、餅米、紫芋、寒天、赤蕪、馬鈴薯澱粉

『そらび』
砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、白玉粉、餅米、馬鈴薯澱粉

『初楓』
砂糖(国内製造)、小豆、寒天、白隠元、粉末緑茶

『青梅』
砂糖(国内製造)、白隠元、梅甘露煮、上用粉、餅米、クロレラ粉末、クチナシ、馬鈴薯澱粉

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



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**

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、しつとりと蒸し上げました。

【原材料】砂糖、小豆、鶏卵、小麦粉、新粉



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



92310 レモンポテト

35g×5個 **908円**

お芋の風味を損なわずクリーミーな中にレモンの酸っぱいポイントを楽しめるお菓子です。

【原材料】有機さつま芋、砂糖、バター、生クリーム、レモン、蜂蜜



92313 バターどら焼

60g×3個 **771円** 得

皮はふんわり弾力がありもちっとふ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



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/重曹卵、味醂、バター、蜂蜜/重曹(一部に小麦、鶏卵、乳を含む)



92315 カリント饅頭

30g×4個 **642円**

黒糖饅頭をNON-GNOの一番絞り菜種油でサクッと揚げました。

【原材料】小麦粉、砂糖、小豆、黒糖、鶏卵、菜種油(オーストラリア)、重曹

