



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

右上から時計回りに
『夏の朝』
砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、赤蕪、白玉粉、餅米、寒天、紫芋、粉末緑茶、馬鈴薯でん粉
『金魚鉢』
砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、寒天、赤蕪、クチナシ
『日輪草』
砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、南瓜、山芋、白玉粉、餅粉、上真引濃色、馬鈴薯澱粉
『築瀬』
砂糖(国内製造)、白隠元、小豆、山芋、寒天、白玉粉、餅粉、粉末緑茶



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。

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



92333 水無月

180g(4個) 734円

流し外郎と蜜漬小豆です。冷やしてお召し上がりください。

【原材料】砂糖、小麦粉、上用粉、小豆、白玉粉、葛



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



92335 白玉ぜんざい

60g×3個 632円

無農薬・無化学肥料の小豆を使用。冷たい白玉のつるりとしたのどごしと、柔らかいゆで小豆の風味が美味しい夏の冷菓子です。

【原材料】砂糖、小豆、白玉粉



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



92336 蓬白玉ぜんざい

60g×3個 666円

蓬の白玉粉で、風流な和菓子になっています。

【原材料】砂糖、小豆、白玉粉、蓬

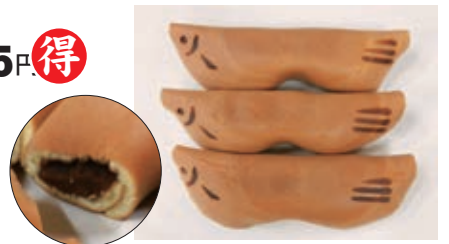


92347 焼鮎(餡)

60g×3 735円 得

ほどよい甘さの小豆餡の焼鮎です。

【原材料】砂糖、鶏卵、小麦粉、小豆、白玉粉、餅粉、味醂、蜂蜜、なたね油、麦芽水飴、馬鈴薯澱粉



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)



92349 清流

60g×3 788円

涼しげな夏限定の和菓子です。

【原材料】砂糖、小豆、白玉粉、餅米、白隠元、寒天、粉末緑茶

