



92301 4種季節上菓子 得

季節にぴったりの和菓子です。

4種 1,426円

右上から、
【雪椿】
砂糖(国内製造)、白
隱元、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
隱元、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
隱元、上用粉、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



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】砂糖(北
海道)、餅米、小豆、
蓬、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】砂糖(甜
菜(北海道))、餅
米、小豆、馬鈴薯
澱粉



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(甜菜(北海道))、小豆、小麦粉、鶏卵、蜂蜜、バター、重曹



92305 風の鶏(白あん)

餡は北海道の有機白隱元豆です。

【原材料】砂糖、白隱元、小麦粉、鶏卵、蜂蜜、バター、重曹

各4個入 596円



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】餅米(日本)、砂糖、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。

●小倉あんドラ焼

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いです。

【原材料】砂糖(北海道)、鶏卵、小麦粉、小豆、麦芽水飴、蜂蜜、味醂、重曹

●白どら焼

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】砂糖(北海道)、鶏卵、小麦粉、白隱元、麦芽水飴、蜂蜜、味醂、重曹

●うぐいすどら焼

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】砂糖(北海道)、鶏卵、小麦粉、青えんどう豆、麦芽水飴、蜂蜜、味醂、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、
しつとりと蒸し上げました。

【原材料】砂糖(甜菜(北海道))、鶏卵、小豆、小麦粉、うるち米



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



92312 胡桃ゆべし

160g(4個) 965円 得

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
れが良くてモチモチ感の有るゆべしに仕
立てました。

【原材料】砂糖(粗糖(鹿児島県))、豊潤粉、胡桃、
醤油、味醂



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(北海道)、鶏卵、小麦粉、青えんどう豆、バター、麦芽水飴、蜂蜜、味醂、重曹



92354 栗饅頭

40g×4個 849円

国産無着色の栗や平飼卵、有機白隱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(甜菜(北海道))、栗、白隱元、小麦粉、鶏卵、味醂、蜂蜜、バター、重曹

