



右上から、
【満開】
 砂糖(国内製造)、白隠元、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)、白隠元、白玉粉、餅米、上真引濃色
【桜吹雪】
 砂糖(国内製造)、白隠元、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)、白隠元、鶏卵、小麦粉、うるち米、寒天、粉末緑茶、南瓜、紫芋

92301 4種 季節上菓子

季節にぴったりの和菓子です。

4種 **1,449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 **793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 **758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



92315 カリント饅頭

30g×4個 **665円**

黒糖饅頭をNON-GMO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



92308 平飼卵小倉あんどら焼

92309 平飼卵3色どら焼

各3個入 **689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。

●小倉あんどら焼

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】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】砂糖(北海道)、鶏卵、小麦粉、白隠元、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



92342 三色団子

60g×3個 **1,103円**

有機の粉茶、赤カブ、南瓜で色付けしたやさしい色彩のお餅で包みました。常温で自然解凍してお召し上がりください。

【原材料】砂糖、白隠元、粳米、もち米、白玉粉、粉茶、寒天、南瓜、赤カブ



92343 桜もち

40g×5個 **988円**

有機原料の餅米の桜餅です、1つずつ個包装になっていますので、必要な分だけ解凍してください。

【原材料】有機餅米、有機砂糖、有機小豆、桜葉塩漬、寒天、赤カブ



92312 胡桃ゆべし

160g(4個) **988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(粗糖(鹿児島県))、豊潤粉、胡桃、醤油、味醂



92344 うぐいす餅

40g×5個 **988円**

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

【原材料】有機砂糖、有機小豆、餅米、白玉粉、きな粉



92313 バターどら焼

60g×3個 **793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(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



92345 桜花饅頭

40g×4個 **758円** 得

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、白隠元、小麦粉、鶏卵、塩漬桜葉、蜂蜜、バター、重曹

