

松木菓子舗の春のお祝い菓子

松木菓子舗

フリーダイヤル0120-134-083

営業時間 8:30~18:00 / 定休 火曜
matsukikashiho.jp



さくら上用まんじゅう、十重二十重さくらは期間限定



赤飯 3合折 1,450 円
2合折 960 円

もちもちの富山県産新大正に、
北海道産小豆を使用。

【日持ち：当日】



上用まんじゅう 15 3,150 円
【日持ち：3日】



「数あそび」2,350円
【日持ち：14日 / 10日】



詰め合わせ[中] 2,850円
【日持ち：1ヶ月 / 14日】



十重二十重 (箱) /
さくら上用まんじゅう 8 3,800 円
【日持ち：1ヶ月 / 3日】



十重二十重 (箱) / さくら餅パイ 4 /
さくら上用 4 3,800 円
【日持ち：1ヶ月 / 3日】



詰め合わせ[大] 3,550円
【日持ち：5日 / 14日 / 10日】



十重二十重 (箱) / さくら餅パイ 8
3,800 円
【日持ち：1ヶ月 / 3日】



十重二十重 (箱) / 百萬 5 /
さくら上用 4 3,800 円
【日持ち：1ヶ月 / 14日 / 3日】

[オリジナル和菓子のご紹介]



さくら餅パイ：もちもちとした食感の中にしっとりあんなこの春の和菓子「さくら餅」。それをパリッとパイ皮で包みました。



十重二十重：和風のバウム。一層一層、作る板バウムには、アーモンドとレモンを混ぜ、しっとり風味よく仕上げました。



十重二十重さくら：米粉でつって、桜の花と葉を乗せて桜餅のような風味に仕上げました。季節限定です。



蒸ヨンカク：4つの味(卵・抹茶・ココア・梅)の生地を四角に蒸し上げ、羊かんをトッピング。新感覚の蒸し和菓子です。

さくらの季節以外は、十重二十重はプレーン味になります。

価格はすべて税込です。