

菓子総合カタログ

2024年度 2024年3月▶2025年2月

 Hayashikane

お
す
い
じ
ろ



春の行事用和菓子 2024年3月～5月

各商品の詳細はこちら
※商品名は商品のイメージを表現したものです



3月

申込締切日
2024年
2月1日



3回：桃の節句
ひな祭り

男雛(おびな)
練切を二色重ねの羊羹で
包み着物に見立てて
男雛の形にしました

女雛(めびな)
練切を二色重ねの羊羹で
包み着物に見立てて
女雛の形にしました

14回：ホワイトデー



ハートの想い
ココア味の餡をハート形の練切で包み
ピンク色のハート形の羊羹を飾った
ホワイトデーを愉しむ和菓子です



4月

申込締切日
3月4日



お花見

国産小豆使用
餅不使用

枝桜(えだざくら)
こし餡の上用まんじゅうに
焼印で枝を描き
桜色の餡で桜の花を表現しました

桜餅風生和菓子
こし餡を桜葉の風味豊かな
練切の葉で包みました
お餅が食べづらい方にも
おすすめの和菓子です



和風モンブラン(いちご風味)
いちご風味の練切と白餡で
ホイップクリームを包み
春色のモンブランの形に
仕上げました



5月

申込締切日
4月2日



5回：端午の節句
こどもの日

国産小豆使用

餅不使用

真鯉(まごい) 緋鯉(ひごい)
白餡を二色重ねの
羊羹で包み
青の鯉のぼりにしました
こし餡の上用まんじゅうを
二色重ねの羊羹で包み
赤の鯉のぼりにしました
※注意:真鯉の中は餡で緋鯉の中は上用まんじゅうです

柏餅風生和菓子
白餡を練切の葉で包み
柏餅を表現しました
お餅が食べづらい方にも
おすすめの和菓子です



12回：母の日

赤のカーネーション
風味豊かな緑茶餡と
黄色の練切でホイップクリームを包み
羊羹でカーネーションの花束を
表現しました

夏の行事用和菓子 2024年6月～8月

各商品の詳細はこちら

※商品名は商品のイメージを表現したものです



6月

申込締切日

5月8日



16㊤:和菓子の日



雨音(あまおと)

餡で雨粒を飾り
雨音が聞こえてきそうな
傘の形の練切に仕上げました

30㊤:夏越の祓



リニューアル!



梅雨あじさい

白餡に錦玉の花びらと
羊羹の葉を飾り
紫陽花を表現しました

16㊤:父の日



黄のバラ

ピンク色の練切を黄色の練切で包み
父の日の花と云われているバラの形にして
羊羹の蝶ネクタイを飾りました

7月

申込締切日

6月4日



7㊤:七夕



織姫の恋

羽織に見立てた
ピンク色の絞り餡に星の羊羹を飾り
織姫を表現した練切です



願いの星

星形の練切と半羊羹で
天の川で出会う
織姫と彦星を表現しました

15㊤:海の日



海開き

練切で浮輪を形作り
羊羹でカニを表現した
夏らしい和菓子です

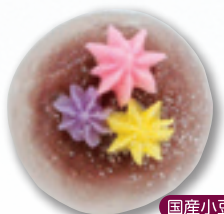
8月

申込締切日

7月2日



13㊤～16㊤:お盆



国産小豆使用



夏空の花(なつぞらの花)

こし餡の水まんじゅうに
鮮やかな色の餡で夜空に輝く
打ち上げ花火を描きました

リニューアル!



国産小豆使用



夏色あさがお

こし餡の上用まんじゅうに
錦玉の花と羊羹の葉を飾り
朝顔を表現しました



レモンの香

レモン風味の練切を
爽やかな涼しさを感じる
レモンの形に仕上げました

リニューアル!

秋の行事用和菓子 2024年9月～11月

各商品の詳細はこちら

※商品名は商品のイメージを表したものです



9月

申込締切日

8月2日



16祝:敬老の日

鶴亀の舞

鶴と亀が光の周りを舞う様子を練切の上に羊羹と押型で描きました

国産小豆使用

17㊤:中秋の名月



New!

国産小豆使用

うさぎの月

こし餡を包んだ練切に満月を表現した餡とうさぎの形の羊羹をのせたお月見を楽しむ和菓子です



国産小豆使用

十五夜まんじゅう

こし餡の上用まんじゅうに満月とススキを描き半羊羹でお月見団子を表現した和菓子です

10月

申込締切日

9月3日



秋の実

栗風味の練切を栗の形に見立てた秋を感じる和菓子です



リニューアル!

国産小豆使用

秋の次郎

練切に羊羹の葉と餡をのせ柿の形に仕上げました(柿の風味はしません)



31㊤:ハロウィン

かぼちゃランタン

かぼちゃ形のかぼちゃ風味の練切に顔を描いたハロウィンを楽しむ和菓子です

11月

申込締切日

10月2日



3祝:文化の日



リニューアル!

秋の姫

りんご風味の練切をコロんと可愛いりんごの形に仕上げました



和風モンブラン

栗の風味を加えた餡でホイップクリームを包み秋らしいモンブランの形に仕上げました



お芋の収穫

スイートポテト風味の練切をお芋の形に仕上げ黒ゴマを散らしました

冬の行事用和菓子 2024年12月～2025年2月

各商品の詳細はこちら

※商品名は商品のイメージを表したものです



12月

申込締切日

11月7日



21㊥: 冬至

❁ 冬柚香 (ふゆか)

柚子の風味が豊かな練切で白餡を包み
柚子の形にしました



25㊤: クリスマス



New!



サンタのお顔

練切に羊羹のお髭をのせ
可愛いサンタのお顔に
仕上げました



クリスマスのリース

ココア味の練切と白餡で
ホイップクリームを包み
羊羹でリースを表現した
クリスマスを彩る和菓子です

1月

2025年

申込締切日

12月3日



New!

お正月



❁ 十二支まんじゅう(巳) (へび)

こし餡の上用まんじゅうに
「巳」のスタンプとピンクの着色を施した
新年を祝う上品な和菓子です

国産小豆使用



リニューアル!



祝い華 (いわいばな)

くると巻いた紅白の練切に
梅形の羊羹を飾った
新年を祝う華やかな和菓子です



鯛の幸 (たいのさち)

赤色に染めた白餡の練切を
縁起の良い鯛の形に
仕上げました

2月

2025年

申込締切日

2025年
1月6日



2㊥: 節分



国産小豆使用



節分和菓子 赤鬼

“鬼は外〜♪”
こし餡を包んだ赤色の練切を
鬼の顔に仕上げました



国産小豆使用



節分和菓子 お多福

“福は内〜♪”
こし餡の上用まんじゅうに
お多福の顔を描きました



14㊤: バレンタインデー



バレンタインハート

ココア味の餡をピンク色のハート形の練切で包み
ハート形の羊羹を飾った
バレンタインデーを愉しむ和菓子です

季節の練切和菓子

色とりどりの餡を細工した練切です。
季節を感じる上品な生和菓子をご賞味ください。
※商品名は商品のイメージを表現したものです

お願い お申込期間にご注意ください。

※在庫がなくなり次第販売終了

通年販売 (練切和菓子)

誕生日会に
祝日に
イベントに



和のケーキ
(いちご風味)



祝いの菓
(いわいのかり)

 春 3~5月 申込期間 2024年3月1日~5月20日  国産小豆使用 桜の花 淡いピンク色の練切でこし餡を包み、日本の代表花である桜の花を表現した和菓子です  国産小豆使用 春のばら 清らかな白色の練切でこし餡を包みバラの形に仕上げました	 夏 6~8月 申込期間 6月1日~8月20日  リニューアル! 花あじさい 梅雨の時期に美しく咲く紫陽花の花を表現した練切です  国産小豆使用 夏ひまわり 夏に力強く咲くひまわりの花の形に仕上げたこし餡入りの練切です	 秋 9~11月 申込期間 9月2日~11月20日  国産小豆使用 山紅葉 (やまもみじ) 秋の紅葉を表した色とりどりの練切でこし餡を包みもみじの葉の形に仕上げました 9/9☾: 重陽の節句  国産小豆使用 花菊 (はなぎく) こし餡を包んだピンク色の練切で上品な菊の花を表現しました	 冬 12~2月 申込期間 12月2日~2025年2月20日  リニューアル! 水仙花 (すいせんか) くるっと巻いたピンク色の練切に水仙の花を飾りました 2/3☾: 立春  梅うぐいす 白と緑に染めた練切で春の訪れを告げるうぐいすの形に仕上げました
--	---	--	--

まごころ すい一つ | 食べやすさの目安 |

噛む力や飲み込む力が弱まった方向け		常食向け		
易	難			
				
わたようかん	ソフトクレープ	三層和菓子 練切	羊羹・寒天	蒸しまんじゅう 水まんじゅう

役立つコンテンツや様々な情報を提供しています

各商品の説明はこちらをご覧ください



『まごころキッチンクラブ』サイト URL
<http://www.hayashikane.co.jp/mk-club/>



Instagram
更新中



林兼産業株式会社

〒750-8608 山口県下関市大和町2-4-8

この商品についてお気付きの点がございましたら「林兼産業(株)お客様サービスセンター」宛ご連絡ください。

 **0120-158-608**

毎日の和菓子

毎日のお茶請け、行事等に最適な和菓子です。
人気の定番の味を取り揃えました。

温めても美味しい!!
ホカホカ出来立ての味わい!

※水まんじゅう以外

粒
餡



国産小豆使用

よもぎまんじゅう
よもぎの香りがいっぱいの
蒸しまんじゅうです

緑
茶
餡



お茶まんじゅう
緑茶を白餡に練り込んだ
蒸しまんじゅうです

練
乳
餡



ミルクまんじゅう
練乳を白餡に練り込んだ
蒸しまんじゅうです

こ
し
餡



国産小豆使用

黒糖まんじゅう
黒糖の風味を活かした
蒸しまんじゅうです

こ
し
餡



国産小豆使用

紅白まんじゅう(紅)
山芋を生地に練り込み紅色に
染めた 蒸しまんじゅうです

こ
し
餡



国産小豆使用

山芋まんじゅう
山芋を生地に練り込んだ
蒸しまんじゅうです

白
餡



New!

ゆず風味まんじゅう
生地にゆずの風味を効かせた
蒸しまんじゅうです

6/30@:夏越の祓

こ
し
餡



国産小豆使用

期間限定

水まんじゅう
丹念に練り上げた澱粉生地で
こし餡を包んだ水まんじゅうです
申込期間:4月1日~8月31日
お申込期間にご注意ください

温
め
方

凍ったままのまんじゅうを外袋から出し、トレーのままもしくはクッキングシートの上に出してスチームコンベクションで加熱する。

スチームモード 90℃ 8分目安

※加熱条件は目安ですので、お使いの機器に合わせて調整してください。※加熱直後はやわらかいため
お取扱いにはご注意ください。※水まんじゅうは加熱すると溶けますので加熱できません。

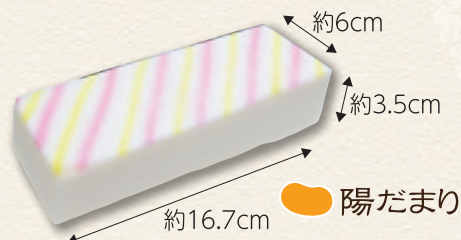
なめらか和菓子 噛む力や飲み込む力が弱まった方にもオススメの和菓子です。

わたようかん



お好みの大きさに
切り分けて...

8等分の盛り付け例です



陽だまり

盛り付けを楽しく
アレンジレシピ!



ぜんざい風アレンジ

〈わたようかん日和〉
まごころキッチンサイトにて公開中

舌でつぶせるやわらかさ

メレンゲを優しく固め、わた菓子のような
なめらかな口溶けに仕上げました。

※商品の特性上、表面又は内部に気泡が生じる場合があります。
※とてもやわらかい和菓子です。凍結状態又は半解凍状態での盛り付けをお勧めします。

通年販売

歯ぐきでつぶせる
ソフトクレープ

要冷凍

噛む力が弱まった方でも、楽しくおいしく食べられるよう
なめらかなクリームと、しっとりした生地で
歯ぐきでもつぶせるやわらかさに仕上げました。
口に取り込みやすい細さと厚みに巻いたクレープです。

12ヶ月のおやつレク

「ソフトクレープ」を使っておやつレクしませんか？



◎栄養成分表示[1本(26g)当たり] ※この表示値は、目安です。

※2023年12月時点の栄養分表示です。2024年4月以降、順次変更予定です。
※アイテム及びパッケージは変更となる場合があります。詳細は、取扱店にお問い合わせください。

商品名	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)	カリウム (mg)	リン (mg)
バナナ	89	1	6	8	0.1	19	15
いちご	90	1	6	8	0.1	19	20
チョコレート	89	1	5	9	0.1	22	20
バニラアイス味	90	1	6	8	0.1	18	17
キャラメル	88	1	6	9	0.1	18	15
あずき	92	1	6	9	0.1	17	15
黒蜜きなこ風味	95	1	6	8	0.1	31	18
白桃	88	1	5	9	0.1	20	16
りんご	86	1	5	9	0.1	18	14

■保存方法:-18℃以下で保存してください ■内容量:26g×10本 ■賞味期間:冷凍保存にて1年(個包装未開封時)

※解凍もしくは半解凍してお召し上がりください。解凍後は、再凍結をせずに、お早めにお召し上がりください。

解凍後の生地は軟らかいため、クレープを手で持って召し上げる際はご注意ください。※解凍方法は、冷蔵庫(10℃以下)で2時間を目安にしてください。

	商品名	原材料名
季節の練切和菓子	桜の花	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(コチニール、クチナシ)　アレルギー物質(28品目):なし
	春のぼら	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(28品目):なし
	花あじさい	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):なし
	夏ひまわり	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、クチナシ色素　アレルギー物質(28品目):なし
	山紅葉	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、ラック)　アレルギー物質(28品目):なし
	花菊	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(コチニール、クチナシ) アレルギー物質(28品目):なし
	水仙花	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、還元水あめ、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、卵殻Ca、着色料(クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):卵
	梅うぐいす	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(28品目):なし
	和のケーキ(いちご風味)(通年)	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、還元水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、香料、卵殻Ca、着色料(クチナシ、ラック、コチニール)　アレルギー物質(28品目):卵
	祝いの菓(通年)	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)、卵殻Ca　アレルギー物質(28品目):卵
行事用和菓子	男雛	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、でん粉、もち米粉、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、クチナシ色素 アレルギー物質(28品目):なし
	女雛	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、でん粉、もち米粉、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、卵殻Ca、着色料(クチナシ、コチニール、ラック)　アレルギー物質(28品目):卵
	ハートの想い	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、ココア、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、還元水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、乳化剤、香料、着色料(コチニール、カロチン)　アレルギー物質(28品目):乳、大豆
	枝桜	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、コチニール色素　アレルギー物質(28品目):やまいも
	桜餅風生和菓子	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、桜葉抽出液／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、コチニール色素　アレルギー物質(28品目):なし
	和風モンブラン(いちご風味)	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、食用精製加工油脂、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、香料、乳化剤、安定剤(グルコマンナン)、着色料(クチナシ、コチニール、カロチン)　アレルギー物質(28品目):乳、大豆
	真鯉	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天、でん粉、もち米粉、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、クチナシ色素、卵殻Ca アレルギー物質(28品目):卵
	緋鯉	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)、米粉、やまいも、水あめ、還元水あめ、寒天、でん粉、もち米粉／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、卵殻Ca、着色料(クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):卵、やまいも
	柏餅風生和菓子	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、クチナシ色素　アレルギー物質(28品目):なし
	赤のカーネーション	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、緑茶あん(生あん、砂糖、水あめ、緑茶、茶葉)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、還元水あめ、水あめ、寒天／トレハロース、甘味料(ソルビトール)、加工デンプン、着色料(クチナシ、ラック、カロチン)、酸化防止剤(ビタミンC)、乳化剤、香料、安定剤(グルコマンナン)、卵殻Ca　アレルギー物質(28品目):卵、乳、大豆
	雨音	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、還元水あめ／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(コチニール、スピリリナ青) アレルギー物質(28品目):なし
	梅雨あじさい	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):なし
	黄のバラ	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)、卵殻Ca　アレルギー物質(28品目):卵
	織姫の恋	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、寒天、水あめ／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、卵殻Ca、着色料(クチナシ、ラック) アレルギー物質(28品目):卵
	願いの星	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、食用精製加工油脂、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):なし
	海開き	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(スピリリナ青、クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):なし
	夏空の花	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、還元水あめ、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)、食用精製加工油脂／トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、甘味料(ソルビトール)、着色料(クチナシ、ラック)　アレルギー物質(28品目):なし
	夏色あさがお	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、卵殻Ca、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(28品目):卵、やまいも
	レモンの香	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、クチナシ色素、香料　アレルギー物質(28品目):なし
	鶴亀の舞	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、ラック)、卵殻Ca アレルギー物質(28品目):卵
	うさぎの月	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)、砂糖、還元水あめ、寒天、水あめ／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、卵殻Ca、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(28品目):卵
毎日の和菓子	十五夜まんじゅう	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも、白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)、寒天／着色料(カカオ、クチナシ)、甘味料(ソルビトール)、卵殻Ca、トレハロース アレルギー物質(28品目):卵、やまいも
	秋の実	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、食用精製加工油脂／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(カカオ、クチナシ)、香料　アレルギー物質(28品目):なし
	秋の次郎	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、還元水あめ、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、ラック) アレルギー物質(28品目):なし
	かぼちゃランタン	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、ラック、カロチン)、香料　アレルギー物質(28品目):なし
	秋の姫	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、水あめ、還元水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)、香料 アレルギー物質(28品目):なし
	和風モンブラン	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、食用精製加工油脂、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(カカオ、クチナシ、カロチン)、香料、乳化剤、安定剤(グルコマンナン)　アレルギー物質(28品目):乳、大豆
	お芋の収穫	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、黒ごま／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)、香料　アレルギー物質(28品目):ごま
	冬柚香	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、食用精製加工油脂、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、香料、クチナシ色素　アレルギー物質(28品目):なし
	サンタのお顔	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、卵殻Ca、着色料(クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):卵
	クリスマスのリース	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、乳等を主要原料とする食品、砂糖、ココア、食用精製加工油脂、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、乳化剤、香料、卵殻Ca、安定剤(グルコマンナン)、着色料(クチナシ、コチニール、カロチン)　アレルギー物質(28品目):卵、乳、大豆
	十二支まんじゅう(巳)	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも／着色料(カカオ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):やまいも
	祝い華	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、還元水あめ、水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):なし
	鯛の幸	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、還元水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ、ラック)、卵殻Ca アレルギー物質(28品目):卵
	節分和菓子 赤鬼	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)、砂糖、寒天、水あめ／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、卵殻Ca、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(28品目):卵
	節分和菓子 お多福	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、米粉、やまいも／着色料(カカオ、コチニール)　アレルギー物質(28品目):やまいも
	パレンタインハート	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、ココア、乳等を主要原料とする食品、砂糖、還元水あめ、寒天／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、加工デンプン、卵殻Ca、乳化剤、着色料(コチニール、カロチン)、香料 アレルギー物質(28品目):卵、乳、大豆
	よもぎまんじゅう	つぎあん(小豆、砂糖、水あめ、寒天、食塩)(国内製造)、砂糖、小麦粉、卵白、よもぎ、卵黄、粉末よもぎ／甘味料(ソルビトール)、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、膨張剤　アレルギー物質(28品目):小麦、卵
毎日の和菓子	お茶まんじゅう	緑茶あん(生あん、砂糖、水あめ、緑茶、茶葉)(国内製造)、砂糖、小麦粉、卵白、卵黄、植物油脂、脱脂粉乳／トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、膨張剤、加工デンプン、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンC) アレルギー物質(28品目):小麦、卵、乳、大豆
	ミルクまんじゅう	練乳あん(生あん、砂糖、水あめ、加糖脱脂練乳、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、小麦粉、卵白、卵黄、植物油脂／トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、膨張剤、加工デンプン、香料 アレルギー物質(28品目):小麦、卵、乳、大豆
	黒糖まんじゅう	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、黒糖蜜、小麦粉、砂糖、植物油脂／増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、膨張剤、加工デンプン　アレルギー物質(28品目):小麦、大豆
	紅白まんじゅう(紅)	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、小麦粉、砂糖、やまいも、植物油脂／トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、膨張剤、加工デンプン、コチニール色素 アレルギー物質(28品目):小麦、大豆、やまいも
	山芋まんじゅう	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、小麦粉、砂糖、やまいも、植物油脂／トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、膨張剤、加工デンプン　アレルギー物質(28品目):小麦、大豆、やまいも
	ゆず風味まんじゅう	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、砂糖、小麦粉、植物油脂／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)、膨張剤、加工デンプン、クチナシ色素、香料 アレルギー物質(28品目):小麦、大豆
	水まんじゅう	こしあん(生あん、砂糖、還元麦芽糖水あめ)(国内製造)、砂糖、還元水あめ／トレハロース、増粘剤(加工デンプン、カラギナン)　アレルギー物質(28品目):なし
なめらか和菓子	わたようかん 陽だまり	白こしあん(生あん、砂糖、水あめ)(国内製造)、卵白、砂糖、寒天、グルコマンナンペースト／甘味料(ソルビトール)、トレハロース、酸味料、安定剤(増多糖糖類)、着色料(クチナシ、コチニール) アレルギー物質(28品目):卵

季節の練切和菓子・行事用和菓子（冷凍食品）

■名称:生菓子、菓子【十五夜まんじゅう、十二支まんじゅう(巳)、節分和菓子お多福】
■保存方法:−18℃以下で保存してください ■加熱調理の必要性:加熱の必要はありません
■内容量:10個／トレー ■荷姿:10個×15トレー／ケース
■賞味期間:冷凍保存にて9ヵ月（外袋未開封時）

毎日の和菓子・季節の練切和菓子【和のケーキ（いちご風味）・祝いの菓】（冷凍食品）

■名称:生菓子 ■保存方法:−18℃以下で保存してください ■加熱調理の必要性:加熱の必要はありません ■内容量:10個／トレー
■荷姿:10個×15トレー／ケース
■賞味期間:冷凍保存にて12ヵ月（外袋未開封時）

※解凍してお召し上がりください。解凍後はお早めにお召し上がりください。※解凍方法は、直射日光を避け、冷蔵庫（10℃以下）で6時間、常温（20℃前後）で1〜2時間を目安にしてください。



なめらか和菓子（冷凍食品）

■名称:生菓子 ■保存方法:−18℃以下で保存してください ■加熱調理の必要性:加熱の必要はありません ■内容量:1個／トレー
■荷姿:1個×24トレー／ケース ■賞味期間:冷凍保存にて12ヵ月（外袋未開封時）

※解凍してお召し上がりください。解凍後はお早めにお召し上がりください。
※解凍方法は、直射日光を避け、冷蔵庫（10℃以下）で3時間、常温（20℃前後）で2時間を目安にしてください。
※原料に使用しております山芋やインゲン豆の皮が混入する場合がございます。異物ではありませんので安心してお召し上がりください。

◎栄養成分表示（1個当たり） ※この表示値は、目安です。 ※申込期間、納品日は取扱店によって前後する場合があります。下記申込期間、納品日を目安にしてください。
※季節の練切和菓子については、申込期間内でも在庫がなくなり次第販売終了いたします。

		商品名	申込期間※	納品日※	標準重量(g)	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂 質(g)	炭水化物(g)	食塩相当量(g)
季節の練切和菓子	3～5月	桜の花	2024年3月1日～5月20日	ご注文日から1週間程度	30	78	2	0	18	0.006
		春のぼら			30	77	2	0	18	0.009
	6～8月	花あじさい	6月1日～8月20日		30	76	2	0	17	0.03
		夏ひまわり			30	79	2	0.2	18	0.006
	9～11月	山紅葉	9月2日～11月20日		30	79	2	0.2	18	0.03
		花菊			30	80	2	0	18	0.02
	12～2月	水仙花	12月2日～2025年2月20日		30	79	2	0	18	0.01
		梅うぐいす			30	80	2	0	18	0.01
	通年	和のケーキ(いちご風味)	通年販売		24	61	1	0	14	0.01
		祝いの菓			30	79	2	0.2	18	0.03
行事用和菓子	3月	男雛	2024年2月1日まで	3月1日以降	30	74	1	0	17	0.009
		女雛			30	75	1	0	17	0.009
		ハートの想い			30	80	2	0.2	18	0.01
	4月	枝桜	3月4日まで	4月2日以降	30	82	1	0	19	0.006
		桜餅風生和菓子			30	77	2	0	18	0.01
		和風モンブラン(いちご風味)			33	86	2	0.4	19	0.01
	5月	真鯉	4月2日まで	4月29日以降	33	81	1	0	19	0.007
		緋鯉			31	80	1	0	19	0.01
		柏餅風生和菓子			32	81	2	0	19	0.01
		赤のカーネーション			28	73	1	0.3	16	0.008
	6月	雨音	5月8日まで	6月3日以降	30	75	2	0	17	0.03
		梅雨あじさい			28	72	1	0	16	0.008
		黄のバラ			30	77	2	0	18	0.01
	7月	織姫の恋	6月4日まで	7月1日以降	29	76	2	0.1	17	0.006
		願いの星			30	78	2	0	18	0.006
		海開き			26	57	1	0.1	13	0.003
	8月	夏空の花	7月2日まで	7月31日以降	34	82	1	0	20	0
		夏色あさがお			28	77	1	0	18	0.006
		レモンの香			30	77	2	0	17	0.009
	9月	鶴亀の舞	8月2日まで	9月9日以降	29	77	2	0.1	17	0.03
		うさぎの月			27	69	1	0	16	0.008
		十五夜まんじゅう			27	77	1	0	18	0.005
	10月	秋の実	9月3日まで	10月3日以降	30	80	2	0.5	17	0.009
		秋の次郎			30	79	2	0	18	0.03
		かぼちゃランタン			28	74	2	0.2	16	0.03
	11月	秋の姫	10月2日まで	11月1日以降	30	80	2	0	18	0.03
		和風モンブラン			33	85	2	0.2	19	0.01
		お芋の収穫			30	77	1	0	18	0.03
	12月	冬柚香	11月7日まで	12月10日以降	29	78	2	0.2	17	0.006
		サンタのお顔			30	77	2	0	18	0.03
		クリスマスのリース			29	74	2	0.4	16	0.009
	1月	十二支まんじゅう(巳)	12月3日まで	12月27日以降	27	76	1	0	18	0.005
		祝い華			30	79	2	0	18	0.03
		鯛の幸			30	77	2	0	18	0.03
	2月	節分和菓子 赤鬼	2025年1月6日まで	1月31日以降	28	76	2	0	17	0.03
		節分和菓子 お多福			30	89	1	0.2	21	0.003
		バレンタインハート			30	79	2	0.2	18	0.02
毎日の和菓子	通年	よもぎまんじゅう	通年販売	ご注文日から1週間程度	25	66	1	0.2	15	0.1
		お茶まんじゅう			20	54	1	0	12	0.1
		ミルクまんじゅう			21	59	1	0.1	13	0.1
		黒糖まんじゅう			25	66	1	0	15	0.1
		紅白まんじゅう(紅)			25	67	1	0	15	0.1
		山芋まんじゅう			25	68	1	0	16	0.1
		ゆず風味まんじゅう			22	58	1	0	14	0.1
		水まんじゅう	4月1日～8月31日		33	75	1	0	18	0.007
なめらか和菓子		わたようかん 陽だまり	通年販売	ご注文日から1週間程度	210	386	8	0	88	0.2