



お菓子 すいろう



菓子総合カタログ

2025年度 2025年3月▶2026年2月

 Hayashikane

春の行事用和菓子 2025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



2025年

3月

申込締切日 2025年1月30日

3㊟: 桃の節句 ひな祭り

14㊟: ホワイトデー

17㊟: 彼岸の入り

お花見



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



ハートの想い 🍀

ココア味の餡をハート形の練切で包み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



New!

国産小豆使用

お彼岸用生和菓子 🍀

姿かたちは「ぼたもち」ですがこし餡と白餡でホイップクリームを包んだやわらかい和菓子です



国産小豆使用

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

申込締切日 3月3日

4月

お花見

20㊟: イースター



国産小豆使用

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



国産小豆使用

餅不使用

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



リニューアル!

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



New!

国産小豆使用

イースターひよこ 🍀

こし餡の上用まんじゅうに卵の殻から顔を出すひよこを表現しました

申込締切日 4月2日

5月

5㊟: 端午の節句 こどもの日

11㊟: 母の日



真鯉(まごい) 🍀

白餡を二色重ねの羊羹で包み青の鯉のぼりにしました



国産小豆使用

緋鯉(ひごい) 🍀

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



餅不使用

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



リニューアル!

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

※注意: 真鯉の中は餡で緋鯉の中は上用まんじゅうです

夏の行事用和菓子 2025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7日

15㊥：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

16㊥：和菓子の日



リニューアル!

雨音(あまおと)

半羊羹で雨粒を飾り
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



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

New!



桃香(ももか)

さわやかな桃風味の練切を
桃の形に仕上げた
和菓子です

7月

申込締切日 6月4日

7㊥：七夕



リニューアル!

織姫の恋

羽織に見立てたピンク色の
練切に星の羊羹を飾り
織姫を表現しました



New!

彦星の恋

羽織に見立てた水色の
練切に星の羊羹を飾り
彦星を表現しました



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

21㊥：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

19㊥ 31㊥：土用の丑



New!

土用餅風生和菓子

こし餡と白餡で
ホイップクリームを包み
「丑」の文字で土用餅に見立てた
やわらかい和菓子です

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

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



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



New!

浜遊び

練切で貝殻を形作り
ヒトデや真珠を飾って
海辺を表現しました

秋の行事用和菓子 2025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



申込締切日 8月4日

9月

15(祝):敬老の日

20(土):彼岸の入り

10/6(月):中秋の名月



国産小豆使用

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

寿の日(ことぶきのひ)

こし餡の上用まんじゅうに日の丸を描き「寿」の文字を施した長寿をお祝いする和菓子です



国産小豆使用

お彼岸用生和菓子

姿かたちは「おはぎ」ですがこし餡と白餡でホイップクリームを包んだやわらかい和菓子です



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愉しむ和菓子です



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

申込締切日 9月3日

10月

31(金):ハロウィン



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



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)



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愉しむ和菓子です



国産小豆使用

ハロウィンおばけ

こし餡を包んだ練切をおばけの形に見立てたハロウィンを愉しむ和菓子です

申込締切日 10月2日

11月

3(祝):文化の日



秋の姫

りんご風味の練切をコロンと可愛いりんごの形に仕上げました



リニューアル!

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



リニューアル!

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ました



New!

国産小豆使用

秋の並木

こし餡の上用まんじゅうに色づいた銀杏と紅葉の葉を羊羹で飾り秋の情景を描きました

冬の行事用和菓子

2025年12月～2026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現したものです



12月

申込締切日 11月7日

22㊥: 冬至

25㊥: クリスマス



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



サンタのお顔 🍊

練切に羊羹のお髭をのせ
可愛らしいサンタのお顔に
仕上げました



リニューアル!

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

2026年

1月

申込締切日 12月3日

お正月



New!

国産小豆使用

十二支まんじゅう(午) (うま) 🍊

こし餡の上用まんじゅうに「午」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



New!

寿・松竹梅 (ことぶき・しょうちくばい) 🍊

くるっと巻いた紅白の練切に
松・竹・梅の羊羹を飾った
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

申込締切日 2026年1月5日

3㊥: 節分

14㊥: バレンタインデー



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



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 2025年3月3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2日~8月20日  国産小豆使用 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1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(火): 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1日~2026年2月20日  国産小豆使用 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 2/4(水): 立春  国産小豆使用 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) 機能食品部 機能食品販売課」宛ご連絡ください。

TEL.083-266-1191

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



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

6/30⑩: 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。

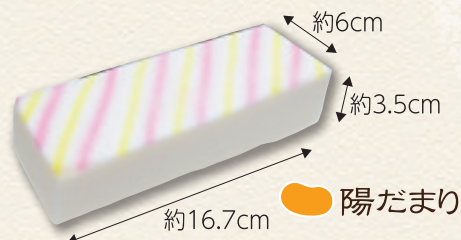
なめらか和菓子 噛む力や飲み込む力が弱まった方にもオススメの和菓子です。

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〉

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？



※画像は盛り付けイメージです



◎栄養成分表示[1本(26g)当たり] ※この表示値は、目安です。
※2024年12月時点の栄養成分表示です。
※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	83	1	5	8	0.1	19	12
いちご	84	1	5	8	0.1	19	14
チョコレート	86	1	5	9	0.1	20	13
バニラアイス味	84	1	5	8	0.1	19	13
キャラメル	83	1	5	9	0.1	17	12
あずき	83	1	4	11	0.1	15	12
黒蜜きなこ風味	95	1	6	8	0.1	31	18
白桃	84	1	5	9	0.1	18	12
りんご	82	1	5	9	0.1	19	12

■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。

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[イースターひよこ、寿の日、十五夜まんじゅう、十二支まんじゅう(午)、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（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	2025年3月3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2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1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1日～2026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	2025年1月30日まで	2月28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	
		お彼岸用生和菓子			33	90	2	0.6	19	0.003	
		枝桜			30	82	1	0	19	0.006	
	4月	枝桜	3月3日まで	4月3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	88	2	0.8	18	0.007	
		イースターひよこ			31	87	1	0	20	0	
	5月	真鯉	4月2日まで	4月28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	76	1	0.8	16	0.006	
	6月	黄のバラ	5月7日まで	6月2日以降	30	77	2	0	18	0.01	
		雨音			30	79	2	0	18	0.03	
		梅雨あじさい			28	72	1	0	16	0.008	
		桃香			30	78	2	0	18	0.03	
	7月	織姫の恋	6月4日まで	6月30日以降	29	75	2	0	17	0.009	
		彦星の恋			29	74	2	0	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	
		土用餅風生和菓子			33	90	2	0.6	19	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	
		浜遊び			30	79	2	0	18	0.006	
	9月	鶴亀の舞	8月4日まで	9月8日以降	29	77	2	0.1	17	0.03	
		寿の日			30	86	1	0	20	0.006	
		お彼岸用生和菓子			33	90	2	0.6	19	0.003	
		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	
		ハロウィンおばけ			30	81	2	0	18	0.006	
	11月	秋の姫	10月2日まで	10月31日以降	30	80	2	0	18	0.03	
		和風モンブラン			33	88	2	0.8	19	0.007	
		お芋の収穫			30	79	2	0	18	0.009	
		秋の並木			30	83	1	0	19	0.009	
	12月	冬柚香	11月7日まで	12月6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	77	2	0.8	16	0.006	
	1月	十二支まんじゅう(午)	12月3日まで	12月26日以降	27	76	1	0	18	0.005	
		寿・松竹梅			30	77	2	0.1	18	0.03	
		鯛の幸			30	77	2	0	18	0.03	
	2月	節分和菓子 赤鬼	2026年1月5日まで	1月30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			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