

ぐっともっと笑顔がずっと
まごころすいーつご紹介
キッチン ● 2024年度 季節の練切和菓子 ●

Hayashikane

商品名	商品画像	断面
桜の花		外側 白餡練切 内側 こし餡
春	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	
春のばら		外側 白餡練切 内側 こし餡
	清らかな白色の練切でこし餡を包み、ばらの形に仕上げました	
花あじさい		外側 白餡練切 内側 白餡練切
夏	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	
夏ひまわり		外側 白餡練切 内側 こし餡
	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	
祝いの菓		外側 白餡練切 内側 白餡練切
通年	赤と白の市松模様の練切に「祝」のスタンプと羊羹の鶴を飾ったお祝いにぴったりの和菓子です	
和のケーキ (いちご風味)		白餡練切(いちご風味)
	いちご風味の練切に餡を絞りケーキの形に仕上げました	

商品名	商品画像	断面
山紅葉		外側 白餡練切 内側 こし餡
秋	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	
花菊		外側 白餡練切 内側 こし餡
	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	
水仙花		外側 白餡練切 内側 白餡練切
冬	くると巻いたピンク色の練切に水仙の花を飾りました	
梅うぐいす		外側 白餡練切 内側 白餡練切
	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	