

まごころすいーつご紹介

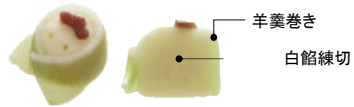
● 2024年度 行事用和菓子 (3~5月) ●



3月

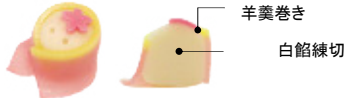
商品名 商品画像 断面

男雛



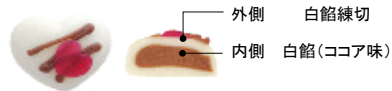
練切を二色重ねの羊羹で包み着物に見立てて男雛の形にしました

女雛



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

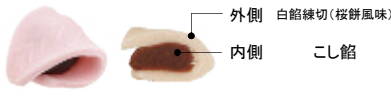
商品名 商品画像 断面

枝桜



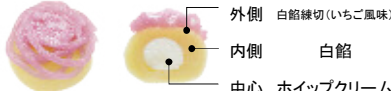
こし餡の上用まんじゅうに焼印で枝を描き桜色の餡で桜の花を表現しました

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)

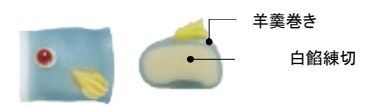


いちご風味の練切と白餡でホイップクリームを包み春色のモンブランの形に仕上げました

5月

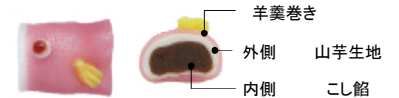
商品名 商品画像 断面

真鯉



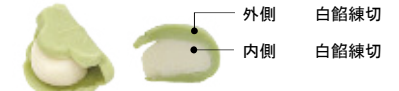
白餡を二色重ねの羊羹で包み青の鯉のぼりにしました

緋鯉



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

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

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