

まごころすい一つご紹介

● 2025年度 行事用和菓子（3～5月） ●



3月

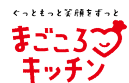
商品名	商品画像	断面
男雛		羊羹巻き 白餡練切
練切を二色重ねの羊羹で包み着物に見立てて男雛の形にしました		
女雛		羊羹巻き 白餡練切
練切を二色重ねの羊羹で包み着物に見立てて女雛の形にしました		
ハートの想い		外側 白餡練切 内側 白餡(ココア味)
ココア味の餡をハート形の練切で包みハート形の羊羹を飾ったホワイトデーを愉しむ和菓子です		
お彼岸用生和菓子		外側 こし餡 内側 白餡 中心 ホイップクリーム
姿かたちは「ぼたもち」ですがこし餡と白餡でホイップクリームを包んだ やわらかい和菓子です		
枝桜		外側 山芋生地 内側 こし餡
こし餡の上用まんじゅうに焼印で枝を描き桜色の餡で桜の花を表現しました		

4月

商品名	商品画像	断面
枝桜		外側 山芋生地 内側 こし餡
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		外側 白餡練切(桜餅風味) 内側 こし餡
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)		外側 白餡練切(いちご風味) 内側 白餡 中心 ホイップクリーム
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		
イースターひよこ		外側 山芋生地 内側 こし餡
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		

5月

商品名	商品画像	断面
真鯉		羊羹巻き 白餡練切
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		羊羹巻き 外側 山芋生地 内側 こし餡
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		外側 白餡練切 内側 白餡練切
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		外側 白餡練切 内側 緑茶餡 中心 ホイップクリーム
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		



まごころすいーつご紹介

● 2025年度 行事用和菓子（6～8月） ●



6 月

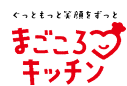
商品名	商品画像	断面
黄のバラ		外側 白餡練切 内側 白餡練切
ピンク色の練切を黄色の練切で包み父の日の花と云われているバラの形にして羊羹の蝶ネクタイを飾りました		
雨音		白餡練切
半羊羹で雨粒を飾り 雨音が聞こえてきそうな傘の形の練切に仕上げました		
梅雨あじさい		白餡練切
白餡に錦玉の花びらと羊羹の葉を飾り紫陽花を表現しました		
桃香		外側 白餡練切(桃風味) 内側 白餡練切
さわやかな桃風味の練切を桃の形に仕上げた和菓子です		

7 月

商品名	商品画像	断面
織姫の恋		白餡練切
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		
彦星の恋		白餡練切
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		白餡練切
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		
海開き		外側 白餡練切 内側 白餡練切
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		
土用餅風生和菓子		外側 こし餡 内側 白餡 中心 ホイップクリーム
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

商品名	商品画像	断面
夏空の花		外側 水饅頭生地 内側 こし餡
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		
夏色あさがお		外側 山芋生地 内側 こし餡
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		外側 白餡練切(レモン風味) 内側 白餡
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		
浜遊び		外側 白餡練切 内側 白餡練切
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。		



まごころすい一つご紹介

● 2025年度 行事用和菓子（9～11月） ●

 Hayashikane

9 月

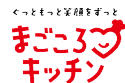
商品名	商品画像	断面
鶴亀の舞		外側 白餡練切 内側 こし餡 —
鶴と亀が光の周りを舞う様子を練切の上に羊羹と押型で描きました		
寿の日		外側 山芋生地 内側 こし餡 —
こし餡の上用まんじゅうに日の丸を描き「寿」の文字を施した長寿をお祝いする和菓子です		
お彼岸用生和菓子		外側 こし餡 内側 白餡 中心 ホイップクリーム
姿かたちは「おはぎ」ですがこし餡と白餡でホイップクリームを包んだやわらかい和菓子です		
うさぎの月		外側 白餡練切 内側 こし餡 —
こし餡を包んだ練切に満月を表現した餡とうさぎの形の羊羹をのせたお月見を愉しむ和菓子です		
十五夜まんじゅう		外側 山芋生地 内側 こし餡 —
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

商品名	商品画像	断面
秋の実		外側 白餡練切(栗風味) 内側 白餡練切 —
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		
秋の次郎		外側 白餡練切 内側 こし餡 —
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		外側 白餡練切(かぼちゃ風味) —
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		
ハロウィンおばけ		外側 白餡練切 内側 こし餡 —
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		

11 月

商品名	商品画像	断面
秋の姫		外側 白餡練切 内側 白餡練切(りんご風味) —
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		外側 白餡練切(栗風味) 内側 白餡 中心 ホイップクリーム
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		外側 白餡練切(スイートポテト風味) 内側 白餡練切 —
スイートポテト風味の練切をお芋の形に仕上げました		
秋の並木		外側 山芋生地 内側 こし餡 —
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		

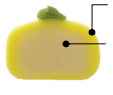
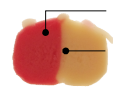
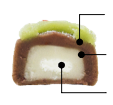


まごころすいーつご紹介

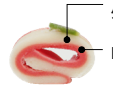
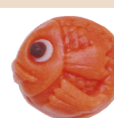
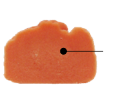
● 2025年度 行事用和菓子（12～2月） ●

 Hayashikane

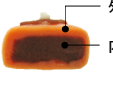
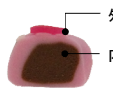
12月

商品名	商品画像	断面
冬柚香		 外側 白餡練切(柚子風味) 内側 白餡
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		 外側 白餡練切 内側 白餡練切
練切に羊羹のお髷をのせ、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		 外側 白餡練切(ココア味) 内側 白餡 中心 ホイップクリーム
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

商品名	商品画像	断面
十二支まんじゅう(午)		 外側 山芋生地 内側 こし餡
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		
寿・松竹梅		 外側 白餡練切 内側 白餡練切
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		 外側 白餡練切 内側 白餡練切
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

商品名	商品画像	断面
節分和菓子 赤鬼		 外側 白餡練切 内側 こし餡
“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		
節分和菓子 お多福		 外側 山芋生地 内側 こし餡
“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		 外側 白餡練切 内側 白餡(ココア味)
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		