



まごころすいーつご紹介

● 2026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		
満月の夜長		外側 白餡練切 内側 こし餡
こし餡を包んだ練切を満月に見立てお月見だんごとススキを半羊羹と押型で描きました		

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		
錦てまり		外側 白餡練切
錦色の練切に羊羹で風に舞う真っ赤なもみじを表現しました		