



まごころすいーつご紹介

● 2026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		
桜空		白餡練切 白餡練切
ピンク色の練切で満開の桜を描き羊羹で花びらを表現しました		

4 月

商品名	商品画像	断面
枝桜		白餡練切 白餡練切
ピンク色の練切で満開の桜を描き羊羹で花びらを表現しました		
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		
イースターパーティー		白餡練切 白餡練切
練切で卵の殻から顔を出すひよこを表現し羊羹の花を飾りました		

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 白餡練切
白餡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		