

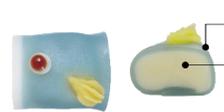
3月

4月

5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		

商品名	商品画像	断面
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		
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		

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		