

涼菓

氷室の雪雲

深山道標

懐しい自然と風土へのこだわり



ご注文番号 162
¥2,170
詰め合せ内容
森の水鏡 2ヶ
氷室の雪雲 2ヶ
福梅 2ヶ
東山道みち草 2ヶ



ご注文番号 197
¥2,020
詰め合せ内容
森の水鏡 3ヶ
氷室の雪雲 3ヶ



ご注文番号 164
¥3,200
詰め合せ内容
森の水鏡 5ヶ
氷室の雪雲 5ヶ

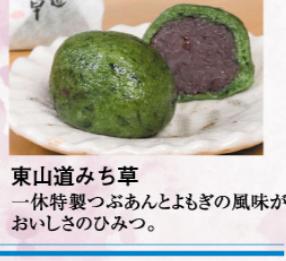
賞味期間 発送日を含め4日間
販売期間 4月中旬～8月末頃
箱サイズ 縦23cm×横12.5cm×高さ6cm
宅急便 クール便

賞味期間 発送日を含め5日間
販売期間 4月中旬～10月末頃
箱サイズ 197 縦17.5cm×横12cm×高さ6cm
164 縦28.5cm×横12cm×高さ6cm
宅急便 5月～10月 クール便・11月～4月 普通便

賞味期間 発送日を含め5日間
販売期間 年中
箱サイズ 縦23cm×横12.5cm×高さ6cm
宅急便 クール便



サービス箱をご希望の場合、備考欄にご記入下さい。
※サービス箱につける袋はビニール袋となります。



東山道みち草
一休特製つぶあんとよもぎの風味が
おいしさのひみつ。



福梅
刻み青梅と黄身あんを、柔らかな
餅でくるみ、赤しその葉を巻いた、
甘酸っぱいお菓子。



木の芽流し
市田柿を栗きんとんと羊羹でくるみ、
朴葉で包みました。



ご注文番号 173
¥4,310
詰め合せ内容
森の水鏡 4ヶ
氷室の雪雲 4ヶ
木の芽流し 1本



ご注文番号 209
¥4,400
詰め合せ内容
森の水鏡 10ヶ
氷室の雪雲 5ヶ

賞味期間 発送日を含め5日間
販売期間 4月中旬～10月末頃
箱サイズ 縦23cm×横18.5cm×高さ6cm
宅急便 クール便

賞味期間 発送日を含め5日間
販売期間 4月中旬～10月末頃
箱サイズ 縦28.5cm×横17.5cm×高さ6cm
宅急便 クール便

氷室の雪雲

氷室は天然リザーブ庫
真冬に氷を切り出し、雪を
覆ふ貯蔵、初夏には氷室開きをし
賛美に涼を樂んで頂く

氷室の雪雲は雪解けの様子
情景にて四季の和菓子です
和菓子の原点である柿、梅、等を
季節限定の創作和菓子

氷室の雪雲下す
良く冷やしてお召し上がり下さ
願ければ幸いです
店主敬白

運び抜き冷蔵熟成
時を刻み良品の和菓子職人が
心めこまて丁寧に仕上げた
季節限定の創作和菓子

雪解けの本立の
奥深く、雪の壁に
守られた小さな雪洞、
ほつんとこぼれた雪雲

刻み青梅を混ぜた白あんを
市田柿にはさみ、寒天をかけて雪解けを
イメージしてみました
よく冷やしても召し上がり下さいませ

品名 氷室の雪雲 (10ヶ入)

¥3,750
箱サイズ 縦28.5cm×横12cm×高さ6cm

品名 氷室の雪雲 (6ヶ入)

¥2,350
箱サイズ 縦17.5cm×横12cm×高さ6cm

栗きんとん羊羹を上から
バターの風味、栗の食感が
コーキー、紅茶に合う
リッチな配合の
菓子パンです。

栗きんとん羊羹を丸め込んで
バターの風味を付け、
パシ生地に贊沢に
刻み栗を丸め込んで
焼き上げました。

栗きんとん羊羹を上から
バターの風味、栗の食感が
コーキー、紅茶に合う
リッチな配合の
菓子パンです。

深山道標(小)は8月中旬まで
を販売予定しておりますが、
材料がなくなり次第終了と
させていただきます。

栗(国産)、小麦粉、バター、
マーガリン、砂糖、卵、脱脂粉乳、
塩、寒天、パン酵母/トレハロース、
乳化剤(原材料の一部に小麦、卵、
乳製品を含む)

バターを使用しておりますので、
常温に戻していただくと
よりおいしくお召し上がりいただけます。

品名 深山道標 (小)

¥800
賞味期間 発送日を含め5日間
販売期間 5月～8月中旬頃
内容量 約125g 直径7.5cm
宅急便 クール便

品名 深山道標 (小)

¥800
賞味期間 発送日を含め5日間
販売期間 5月～8月中旬頃
内容量 約125g 直径7.5cm
宅急便 クール便