

懐しい自然と風土へのこだわり



ご注文番号 **162**
¥2,420
 詰め合せ内容
 森の水鏡 2ヶ
 氷室の雪霽 2ヶ
 福梅 2ヶ
 東山道みち草 2ヶ



ご注文番号 **197**
¥2,160
 詰め合せ内容
 森の水鏡 3ヶ
 氷室の雪霽 3ヶ



ご注文番号 **052**
¥3,300
 詰め合せ内容
 森の水鏡 5ヶ
 氷室の雪霽 5ヶ
 木の芽流し 1本

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	クール便

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	5月～10月 クール便・11月～4月 普通便

サービス箱見本



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**
¥4,480
 詰め合せ内容
 森の水鏡 4ヶ
 氷室の雪霽 4ヶ
 木の芽流し 1本



ご注文番号 **209**
¥4,700
 詰め合せ内容
 森の水鏡 10ヶ
 氷室の雪霽 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

※商品価格はすべて税込価格となっております。

涼菓 ひむろ ゆきしずく

氷室は天然の冷蔵庫
 真冬に氷を切り出し、雪を
 覆い貯蔵、初夏には氷室開き、
 贅沢に涼を楽み、とされる

氷室の雪霽は雪解けの様を
 情景にした四季の和菓子です
 和菓子の原点である市柿・梅・等々
 運の抜き、冷蔵・熟成
 時を刻み良品の和職人が
 心あつ丁寧に仕上げた
 季節限定の創作和菓子
 氷室の雪霽です
 良く冷やしてお召上がり
 頂ければ幸いです
 店主敬白



氷室の雪霽は十月末頃までを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。
 ご了承ください。



品名 **氷室の雪霽 (10ヶ入)**
¥3,900
 箱サイズ
 縦28.5cm×横12cm×高さ6cm

品名 **氷室の雪霽 (6ヶ入)**
¥2,460
 箱サイズ
 縦17.5cm×横12cm×高さ6cm



雪解けの本庄の
 奥深く、雪の壁に
 守られた小さな雪洞、
 ぽつんと、こぼれた雪霽

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
 よく冷やしてお召上がり下さいませ

賞味期間	発送日を含め7日間
販売期間	4月中旬～10月末頃
宅 急 便	クール便

深山道標

みやまみちるべ



パン生地を贅沢に
 刻み栗を丸め込んで
 焼き上げました。
 バターの風味を付け、
 栗きんとん羊羹を上から
 かけて仕上げました。
 バターの風味、栗の食感が
 コーヒーや紅茶に合う
 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
 を販売予定としておりますが、
 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)

品名 **深山道標 (小)**
¥900

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。

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 膨らみ具合には差がございます。
宅 急 便	クール便