

春にいただきたい和菓子



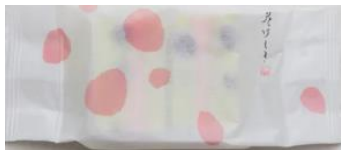
いちごクリスタル

島根県安来産の紅ほっぺを使用した琥珀菓子。  
苺のほどよい甘さと香り、ゼリーのような歯ざわり。  
2月末までの季節商品です。



菜種の里

松江藩主 松平不昧公が  
お好みとされ、春の菜畑  
を蝶が飛び交う様子を  
表現した、茶席菓子です。



花けしき

あっさりとしたカルカン風  
の生地に、小豆を散らし、  
花にみたてて蒸しあげた  
創作菓子です。



季子ごよみ

ふわふわとした食感の  
淡雪生地に、桜葉の刻み  
塩漬けを散りばめ、春の  
様子を表現しました。2月  
～春バージョンになります。



ふんわり蒸したミルク薫る白どら

奥出雲の木次乳業の牛乳を生地に使用。初代から受け継いだ  
どら焼餡と、クリームを合わせた、ミルク薫るやさしい味わい。  
雲のようなやわらかな  
食感です。



HP

島根県

メーカー名:

三英堂

<231218>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
いちごのこはく	130g	20日	4543161007915	季節商品12～2月末
菜種の里	1枚 化粧箱入	15日	4543161000015	
花けしき・2・袋入	2ヶ袋入	15日	4543161000909	
季子ごよみ・春 2月～	9ヶ化粧箱入	20日	4543161006086	春商品：淡雪と桜葉の刻み塩漬
ふんわり蒸したミルク薫る白どら	2個入	15日	4543161007700	蒸しどら焼き

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで TEL042-385-0384/FAX042-385-0483

滋賀物産株式会社