

かんてんぱだより

岡山店

熱湯があればできる！

水ようかんの素

◆水ようかんの素

北海道産あずきを使用。
みずみずしい上質な食感の水ようかん

きめ細かい粉末餡を使っているので、熱湯と混ぜて冷やすだけで誰でも簡単につくれます。

5人分 321円(税込)

◆黒ごま水ようかんの素

黒ごまをたっぷり使用した
贅沢な水ようかん

香り高い黒ごまをふんだんに使用した
のどごしの良い水ようかんです。

6人分 367円(税込)

毎年ご好評いただいている「水まんじゅうの素」は
6月5日頃より販売開始予定です♪

6/16 は和菓子の日

「和菓子の日」ご存知ですか？

かつて、6月16日には、菓子を食べ厄除けと招福を願う嘉祥(かじょう)という行事がありました。江戸時代には宮中や幕府でも重要な儀式となっていました
が明治時代に廃れました。全国和菓子協会は昭和54年(1979年)に「和菓子の日」として現代によみがえらせました。6月16日には、厄除けと招福を願
い、ぜひ和菓子をお召しあがりください。

電子レンジで作れる！

わらび餅の素

◆わらび餅の素 (きなこ/抹茶きなこ)

電子レンジで簡単♪
本格的なわらび餅をご家庭で

★クリームわらび餅の
アレンジレシピは裏へ！⇒

電子レンジで簡単に本格的な「わらび餅」をつくれます。
つくりたてのやわらかいわらび餅は、手作りならではの美味しさです。
黒糖香る本格的な黒みつ付き。

4人分(黒みつ付) 367円(税込)

