

○文銭最中(小豆)1色詰め合せ

クール

おいしい最中の代名詞『文銭最中』の折詰です。



日持ち 7日間(夏期5日間)

- A1 8個入 960円(サービス箱入)
- A10 10個入 1,400円
- A3 12個入 1,650円
- A4 15個入 2,000円
- A5 20個入 2,600円
- A6 30個入 3,800円
- A7 40個入 5,000円

文銭最中1色12個入

○文銭最中(小豆・栗)2色詰め合せ

クール

小豆・栗餡2色の『文銭最中』の折詰です。



日持ち 7日間(夏期5日間)

- B1 8個入 1,080円(サービス箱入)
- B10 10個入 1,550円
- B3 12個入 1,800円
- B4 15個入 2,200円
- B5 20個入 3,000円
- B6 30個入 4,300円
- B7 40個入 5,700円

文銭最中2色12個入

○栗の子・あずま饅頭 詰め合せ

クール

栗の子は小振りですが、中には栗の実を贅沢に刻んで入れてあります。

あずま饅頭は北海道産十勝大粒小豆のつぶし餡を小麦の薄皮で包み、くるみを載せて焼上げました。



日持ち 7日間(夏期5日間)

- K1 15個入 2,000円
- K2 18個入 2,400円
- K3 24個入 3,200円

T1 2,000円

T2 2,000円

T3 3,000円

○和菓子詰め合せ

クール

『文銭最中』小豆・栗『あずま饅頭』『栗の子』の4種類の味が楽しめる詰め合せです。

日持ち 7日間(夏期5日間)



○学問のすゝめ(手付け最中)

新東京みやげ

福沢諭吉著『学問のすゝめ』に取材した、手付け最中です。パリッと香ばしい食感が人気です。(小倉あん)



日持ち 60日間

- G1 1箱 8個入 1,300円
- G2 2箱入(8個入×2) 2,800円

○にしきぎ

クール

御前時雨(黒砂糖)の中に黄味餡の入った口溶けの良いお菓子です。

日持ち 7日間

- N1 1本入 1,200円



夏期(6月～9月)はクール便で配送致します。尚、天候により若干異なります。

○どらやき(梅・栗)

おいしい焼たてのどら焼をどうぞ。

梅どら焼 紀州産の梅をぜいたくに使った梅ペーストと、白隠元豆のつぶし餡をはさんだ、風味豊かな大好評のどら焼です。
栗どら焼 小豆のつぶし餡と一緒に、栗の実を刻んで、たっぷりはさんだどら焼です。



クール

日持ち 7日間(夏期5日間)

- D1 8ヶ入 2,000円
- D2 12ヶ入 3,000円
- D3 18ヶ入 4,500円

○汽笛一声 手付け最中(小倉・白隠元 各1箱8個入)

汽笛一声は、皮と餡が別々になっている手付け最中です。「パリッ」と香ばしいできたての最中をお召し上がりください。

日持ち 60日間

小倉と白隠元の2色ございます。お好みの餡をご指定下さい。



- P1 1箱入 1,300円
- P2 2箱入 2,800円
- P3 3箱入 4,200円

○本煉り羊羹

氷砂糖と、上品な皮むき小豆餡を使用した本格的な『煉り羊羹』です。

日持ち 180日間



- 小豆 1本 1,500円
- 小倉 1本 1,500円
- 梅 1本 1,500円
- 白胡麻 1本 1,500円
- 栗 1本 2,000円
- Y4 2本入 3,000円～
- Y5 3本入 5,000円～
- Y6 5本入 8,000円～

本煉り羊羹 5本入

お好みの羊羹をお入れいたします。

○備え羊羹

日持ち 180日間

店頭では、3月と9月の限定販売となっておりますが、ご発送のお客様には、随時ご注文を承っております。



1,500円の本煉り羊羹(小豆)を防災備蓄食品として1,200円でご提供しております。防災用だけでなく、突然のお客様のおもてなしにもご好評です。

S1 1本 1,200円

○はな絵巻

クール

和三盆糖の打菓子の中に五種類の餡が入っています。黒胡麻餡・白味噌餡・杏餡・梅餡・抹茶餡



日持ち 10日間

- 各1個 150円
- H1 8個入 1,200円
- H2 12個入 1,800円
- H3 20個入 3,000円

○海老揚げ

名店『南蛮堂』の味を受継いだ『揚おかき』の逸品です。駿河湾で捕れた良質の桜えびを100%使用した最高級の揚おかきです。揚げたての贅沢な風味をお楽しみ下さい。

1袋13本入

日持ち 30日間



- E1 1袋 400円
- E2 6袋箱入 2,650円
- E3 8袋箱入 3,450円