





こだわり

弾力のある柔らかな 食感と、香ばしい

使用した専門店の味です

黒頭きな粉を

あっさりとした特製こし館を、本葛を使用した生地で 薄く包み、葛の葉で仕上げました。よく冷してお召し

4個人 540円 [500円]



# 冷しぜんざい 白玉入り

北海道十勝産小豆の風味そのままに 油し 大を味わっていただけるとう ぜんざいに仕上げました

1本 300円 [278円]



白桃を贅沢に使用し、飲島堂特製の 能とくず餅を入れました。永を添えて本格的な あんみつをお楽しみいただけます

1個 500円 [463円]



## 夢どら抹茶クリーム粒餡

厳選した抹茶を使用したクリームと、自社製粒館を 換えずた 5個人 10個人 1,800円 1個 180円 900円 [834m] [1.667m]



若鮎(わかあゆ) 値がての芸能 柔らか、羽二重餅を蜂蜜たっ口)の 実演販売中 生物で手包みしまた。夏らし、鮎の形は リカてたお菓子です 5個入〈化粧箱入〉 1,080円 [1,000円]

### 6月18日(日) 父の日に和菓子を贈るう 着池酒造「木材式奇跡のお酒」使用 酒まんじゅう 生地に滑らかな舌触りの 当動を教えだ。ほんの記 お酒が香る酒まんじゅうです 1個 90円 [84円] 540円 [500円]

お手づくり最中 2個入360円[334円]



# 工場を併設の邑久総本店

\*社工場で 出来立てお菓子 店内にてご試食いただけます

15個入

毎朝10時~10時30分



数島堂のこだわりが読める! メルマガ配信中



メルマガ新規ご登録のお客様に 匠の味敷島堂つぶあん おひとつプレゼント!