



●月に魅せられ、十五夜のエネルギーをうけて「月のうさぎ」はうまれました。粒の大きな、やわらかな栗がまるごとひとつはいった栗まんじゅう。洗皮栗をつかった黒うさぎは、麦こがしをより主張して甘すぎず大人の味わい。

和菓子
菜の花
自然栽培
0000出産地



●北海道十勝の仲間たちがつくる減農薬小豆、国内産小麦粉、新鮮な卵、パチミツは葉蜜つかって、とろける純バター入り。

コーヒータウム。湘南ゴールドソフトバウム。中縄黒糖ハードバウム。



カット3本セット

●自家焙煎オリジナルコーヒー入りバウムの味を楽しめます。

菜の花のお正月

小田原・相模根を贈る。

2019 No.43



●卵、小麦粉、バター、お砂糖、バウムの素材はお菓子の基本。じっくりゆっくり。一層一層。丁寧に焼きあげていきます。輝くような地産素材。湘南ゴールドの味わい。大好きな健康素材。沖縄黒糖のパワー。



●金沢の金箔が、ちょうどザツハトルテの満月カステラにぴったり合って商標をいただいていた「一夜城」。年末年始にちよっと豪華に。ゴールドパワ―にはなんとも言えない力を感じます。幸運を分け合ってお召し上がり下さい。

木箱根のバウム



●国内産の栗を蒸しあげ、ひとつひとつくりぬいて、甘味以外は一切入れずにきんとんにしました。栗の美味しさを一粒にぎゅっとつめ込んで。

栗きんとん

- | | | | | | |
|---|--|--|--|---|--|
| <p>1 月のうさぎ5ヶ・月の黒うさぎ5ヶ (クラフト箱) 2,300円 [0400]
月のうさぎ10ヶ・月の黒うさぎ5ヶ (黒化粧箱) 3,480円 [0398]
月のうさぎ10ヶ・月の黒うさぎ10ヶ (黒化粧箱) 4,650円 [0420]
<お日持ち6日></p> | <p>2 月のうさぎ5ヶ
小田原うさぎ5ヶ
2,380円 [0223]
<お日持ち5日></p> | <p>3 月のうさぎ5ヶ
月の黒うさぎ5ヶ
小田原うさぎ5ヶ (黒化粧箱)
3,550円 [0208]
<お日持ち5日></p> | <p>4 小田原うさぎ5ヶ
白うさぎ5ヶ
栗どらやき5ヶ (黒化粧箱)
3,750円 [0260]
<お日持ち4日>
※店舗での販売は
どらやき屋のみとなります</p> | <p>5 ご黒うさん 8ヶ 1,000円 [0617]
12ヶ 1,500円 [0618]
15ヶ 1,890円 [0654]
<お日持ち20日></p> | <p>6 栗きんとん
10ヶ入 2,400円 [0820]
5ヶ入 1,200円 [0818]
<お日持ち冷蔵12日></p> |
| <p>7 湘南ゴールドソフトバウム (ホール) 1ヶ
1,280円 [7301]
<お日持ち30日></p> | <p>8 沖縄黒糖ハードバウム (ホール) 1ヶ
1,280円 [7311]
<お日持ち30日></p> | <p>9 湘南ゴールドソフトバウム (ホール) 1ヶ
沖縄黒糖ハードバウム各ホール 1ヶ
2,560円 [7903]
<お日持ち30日></p> | <p>10 湘南ゴールドソフトバウム (ホール) 1ヶ
沖縄黒糖ハードバウム (カット) 1ヶ
2,070円 [7901]
<お日持ち30日></p> | <p>11 湘南ゴールドソフトバウム (ホール) 1ヶ
菜の花ムーンカフェドリップコーヒー5袋 2,030円 [7934]
沖縄黒糖ハードバウム (ホール) 1ヶ
菜の花ムーンカフェドリップコーヒー5袋 2,030円 [7940]
<お日持ち30日></p> | <p>12 コーヒータウム (カット) 1ヶ
湘南ゴールドソフトバウム (カット) 1ヶ
沖縄黒糖ハードバウム (カット) 1ヶ
2,170円 [7933]
<お日持ち30日></p> |
| <p>13 沖縄黒糖ハードバウム (桐箱入)
4,320円 [7313]
<お日持ち30日></p> | | | | | |

※消費期限は商品によって異なりますのでご確認の上、ご注文下さい。
※年内は12月28日(土)で受付終了。年始は1月4日(土)より受付開始。

ご注文・お問い合わせは ☎ 0120-30-7087 FAX.0465-24-1025
携帯からのお電話は TEL.0465-22-5528 小田原市南町1-5-22 和菓子菜の花
インターネットでもご注文頂けます 和菓子菜の花 検索 送料実費



- 和菓子菜の花・ハルネ小田原店 TEL.0465-23-1567
- 夢屋・菜の花 ラスカ小田原店 TEL.0465-24-3441
- どらやき屋・菜の花 TEL.0465-24-5688
- 和菓子菜の花・ダイナシティ店 TEL.0465-49-8587
- 和菓子菜の花・テラスモール湘南店 TEL.0466-86-7102

●和菓子菜の花は、小田原の地に生きて、命の源である水をテーマに自然の素材を見直すこと、エコロジーのことを考えることによって健康や季節感を深めていきたい。手仕事や自然への感謝の気持ちをいま一度とりもどしたい。和菓子屋として創ること、おもてなしをすることでお客様に喜んでほしい。そして、自らも楽しみたい。 菜の花店主



14 一夜城 (桐箱入)
2,800円 [0441]
<お日持ち15日>



15 あづき月福
2折 1,660円 [0202]
<お日持ち冷蔵15日>