

明石屋桜春祭 特別頒布品



桜大納言ロール 新商品

さくら餡と桜リキュールを合わせた明石屋特製生クリームで仕上げています。

189円 (1個/税込)



どらやき・虎やき

備中大納言つぶ餡を包んだ贅沢な味わいのどらやきと、虎模様がユニークな虎やき。

84円 (1個/税込)



シュークリーム

風味豊かなバナラビーンズ入りのカスタードクリームたっぷりの正統派です。

84円 (1個/税込)

豊穰祈願
明石屋桜春祭
三月三日(木)～六日(日)

明石屋特製

桜おこわを 進呈

佐賀産餅米、北海道産小豆、北海道産手亡豆、青えんどう豆に桜の花の塩漬けをのせ、風味豊かにお作りしています。

期間中、明石屋の店舗でお菓子を
一〇〇〇円以上ご購入いただきますと、
「明石屋特製桜おこわ」を進呈いたします。

3月
3(日)・4(日)・5(日)・6(日)

◎期間中毎日、各店舗先着1,000名様まで進呈いたします。
写真はイメージです。



明石屋
創業安政元年

<http://www.akashiya.co.jp>

〈明石屋 桜春祭〉開催店舗

- 本店 鹿児島市金生町4番16号
電話 099-226-0431(代)
- 中央店 鹿児島市中央町2番2号(鹿児島中央郵便局前)
電話 099-251-5533
- 鴨池店 鹿児島市鴨池1丁目32番12号(鴨池電停前)
電話 099-251-5534
- 谷山店 鹿児島市谷山中央4丁目4915番6号(本町バス停前)
電話 099-267-7450
- 玉里店 鹿児島市下伊敷1丁目9番1号(玉江橋近く)
電話 099-222-5001
- 中山店 鹿児島市中山1丁目26番10号(中山バイパス沿い)
電話 099-269-6123
- 吉野店 鹿児島市吉野町2307番(吉野無線近く)
電話 099-244-0203
- 松元店 鹿児島市春山町1886番22号(春山交差点近く)
電話 099-278-0840



淡味真

たんみしん



新しい季節の訪れを祝う

かるかん

明石屋の軽羹。

「淡味に真あり。」私たち明石屋では、「淡味」の中にこそ、和菓子づくりの真髓があると考えています。

味には、辛、酸、甘、苦、塩の「五味」に、「淡味」を加えた「六味」という言葉があります。「淡味」とは、ただ単に薄味、淡白な味付けという意味ではなく、素材にあわせて五味を組み合わせながら、その持ち味を最大限に生かした味付けを心がけるといことです。また、そのためには手間を惜しまないこと、食材の旬を大切にすること、工夫を凝らし心を込めて調理することなども大切な心構えです。

薩摩藩主・島津斉彬公は、江戸で製菓を業としていた播州明石の人、八島（明石）六兵衛翁を国元の鹿児島に招き入れました。六兵衛翁は、鹿児島では「明石屋」と号して藩公の知遇を得ました。やがて六兵衛翁は薩摩の良質な山芋に着目しこれに薩摩の良米を配して研究を続け、類い稀なる美味「軽羹」の創製を成し遂げたのです。

「明石屋の軽羹」は、シラス大地が育んだ地元産の自然薯にこだわり、季節の恵みを生かして丹念に仕上げた鹿児島を代表する郷土菓子です。しつとりとした純白の生地、ふつくりとした上品な甘さ、自然薯の旨味や滋味を引き出した「淡味」の中に、薩摩の和菓子づくりの伝統と文化が息づいています。

自然薯の味と栄養。

自然薯（じねんじょ…天然の山芋）はその美味しさとともに高い栄養価で知られています。自然薯にはたんばく質、ビタミン、ミネラルはもちろん、消化酵素のアミラーゼも豊富です。また、アルギニン等の強壮作用のある酵素も多分に含まれています。

「美味しくてからだにも良いものを。」明石屋の軽羹は地元の良質な自然薯をたっぷり使ってお作りしています。



軽羹の原料「自然薯（じねんじょ）」

豊穡祈願 明石屋桜春祭 三月三日(木)～六日(日)

さくら はるまつり

風も陽射しも、日増しに春の兆しを感じられるこの頃。明石屋では日頃のご愛顧に感謝して「明石屋桜春祭」を開催いたします。

無病息災、五穀豊穡を祈るこの季節に、伝統の軽羹をはじめ、春の味覚、春の彩りを豊かに盛り込んだ和菓子をご用意いたしました。これからも、ふるさとの大地への感謝と先人たちの熱き想いを胸に、鹿児島島の皆様に愛され親しまれる郷土菓子づくりに邁進してまいります。

さくらさくら

しつとりとした求肥で、北海道産手亡と丹波産白小豆に桜の葉を刻んだ紅さくら餡を巻き、桜の花の塩漬けをのせています。白い求肥生地から透けて見える紅餡が、春の華やきを伝えます。

一二六円（二個税込）

明石屋桜春祭 季節限定

新商品



さくら餅

北海道産小豆を艶やかに蒸し上げた導明寺生地で包み込み、香り豊かな伊豆産の桜葉でくるんでいます。

一二六円（二個税込）



うぐいす餅

春の訪れを告げる朝生菓子。上品な甘味の備中大納言つぶ餡を中心に、香ばしいきな粉をたっぷりかけました。

一二六円（二個税込）



さくら饅頭

桜の塩漬けをアクセントに、やさしい桜色の上用生地で、北海道産小豆の皮むき餡を包んでいます。

一二六円（二個税込）

春の山路

鳥のさえずりに耳を傾け、花を愛でる春の山歩き。春色に満ちた山の風景を、こなしで表現しました。中餡は小豆こし餡です。

一二二円（二個税込）



花の山

美しい桜が春の山々を染めています。春ならではの山の趣を、丹波大納言つぶ餡を包んだきんとんで表現しました。

一二二円（二個税込）

