



実りの季節。
 自然の恵に感謝し、
 明年も豊作を願う。



きっさこう
喫茶香

香り高くコクのある鹿児島県産茶葉を贅沢に使った抹茶づくしの逸品です。練乳を練り込んだ抹茶餡の上品な甘さと豊潤な香りをお楽しみください。

新商品
 県産茶葉の
 深い味わい。



1個 162円(税込)



特別
 頒布品

シュークリーム
 しっとりとしたシュー生地、特製カスタードクリームがたっぷり入った正統派です。 1個 100円(税込)



特別
 頒布品

どらやき・どらやき(白)・虎やき
 大納言小豆の自家製餡と県内産鶏卵を贅沢に使用。美しく焼き上げました。 各種 1個 100円(税込)



※写真はイメージです。

厄除招福祈願 赤飯を進呈

記念の赤飯の小豆は「五穀豊穣祈願」にちなみ、皆様の厄除招福を願い、松原神社(鹿児島市松原町鎮座)にてご祈願を行いました。
 期間中、五穀豊穣祈願開催店舗でお菓子を2,160円以上ご購入いただきますと、「厄除招福祈願赤飯」を進呈いたします。
 ※期間中毎日、各店舗先着300名様とさせていただきます。

EL MUNDO PREMIUM SWEETS



モンブラン・オ・マロン
 1個 594円(税込)



林檎とキャラメルのパイ
 1個 540円(税込)



抹茶のモンブラン
 1個 497円(税込)



かぼちゃのモンブラン
 1個 497円(税込)



ティラミス・マスカルポーネ
 1個 540円(税込)

明石屋 五穀豊穣祈願

〔実りの秋〕

令和4年 10月7日[金]～16日[日]



☎ 0120-080-431
 (9:00～17:00)



五穀豊穣祈願 開催店舗 (9:00～18:00)

- | | | |
|--|---|--|
| 本店
鹿児島市金生町4番16号
電話 099-226-0431(代) | 谷山店
鹿児島市谷山中央4丁目4915番6号
電話 099-267-7450 | 吉野店
鹿児島市吉野町2307番
電話 099-244-0203 |
| 中央店
鹿児島市中央町2番2号
電話 099-251-5533 | 玉里店
鹿児島市下伊敷1丁目9番1号
電話 099-222-5001 | 松元店
鹿児島市春山町1886番22号
電話 099-278-0840 |
| 鴨池店
鹿児島市鴨池1丁目32番12号
電話 099-251-5534 | 中山店
鹿児島市中山1丁目26番10号
電話 099-269-6123 | 薬師店
鹿児島市薬師1丁目6番1号
電話 099-297-6166 |

しんいもかるかん
新薯軽羹、
始まります。



「かるかん
軽羹」は

秋の季語です。

旬を迎える自然薯を贅沢に使用
明石屋の「軽羹」も今が旬です。

滋味豊かな食材
「自然薯」。

その昔は「殿様菓子」と呼ばれた「軽羹」。薩摩藩主・島津家の御用菓子だった「軽羹」も長い年月を積み重ね、今ではすっかり鹿児島県の銘菓となりました。ふんわりと真っ白な明石屋の「軽羹」は

深山の自然薯と米粉、砂糖のみでおつくりし、昔ながらの味わいを今も守り続けています。しっとりとした食感とコクのある上品な旨味。旬の自然薯が奏でる極上のおいしさをぜひこの機会にご賞味ください。



※軽羹の原料「自然薯(じねんじょ)」

新商品

秋の香り
いっぱい。

栗大福
餅米の肌艶を残した面立ちに豊かな秋が香ります。栗きんとんに上質なこし餡を重ねてまあく包み込みました。
1個 216円(税込)

ふるさと味の。

さつま甘栗
鹿児島県産さつま芋と大粒の甘栗を按配したやわらかな美味しさです。
1個 324円(税込)

季節限定商品

秋の味わい、
そのままに。

栗きんとん
熊本県産の厳選された栗と砂糖のみで炊き上げた素朴な味わいです。一つひとつ手絞りで仕上げました。
1個 270円(税込)

季節限定商品

実りの秋を
味わう。

栗餅
ほっくりとした甘栗を搗きたての餅生地に焼きこみました。栗と粒餡のやさしい甘さが広がります。
3個入 389円(税込)

本わらび粉ならではの味覚。

特撰わらび餅
本わらび粉のぶるぶるとした食感。柔らかく練りあげた生地と北海道産小豆こし餡を包み、香りのよいきな粉をたっぷりたまぶしました。
3個入 389円(税込)

もちもちとした
新たな味わい。

**ふまんじゅう
麩饅頭(よもぎ)**
もちもちとした独特の食感で人気です。味わい深く、上質なこし餡を包んでいます。
2個入 324円(税込)

季節限定商品

ゆずの香りに癒やされる
美味しさ。

ゆずのはごろも
柚之羽衣
旬の風味が香る柚餡を羽衣のような白い求肥で巻き、蜜漬けの柚皮をのせて仕上げました。この季節だけの味わいです。
2個入 368円(税込)