



6月16日は和菓子の日

新品 和風カップスイーツ

白玉ぜんざい

北海道産大納言に白玉をたっぷりのせました。

涼菓・抹茶

鹿児島産茶葉を贅沢に使用。黒蜜でどうぞ。

涼菓・いちご小豆

生クリームもほどよく、なめらかな小豆とうふに苺と白玉。

各種1個 432円(税込)

カップで楽しむ和洋の厳選素材。

香りも食感も彩りも

今だけの味わいです。



白玉ぜんざい

涼菓・抹茶

涼菓・いちご小豆



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入った正統派です。1個 120円(税込)



特別頒布品

どらやき

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。1個 120円(税込)



※写真はイメージです。

厄除招福祈願 赤飯を進呈

期間中、嘉祥だより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。

記念の赤飯の小豆は「嘉祥だより」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。

※期間中毎日、各店舗先着300名様とさせていただきます。

EL MUNDO PREMIUM SWEETS



抹茶のオペラ
1個 540円(税込)



ブルーベリーレアチーズ
1個 540円(税込)



ブルーベリーのパイ
1個 540円(税込)



さくらんぼのケーキ
1個 594円(税込)



抹茶のモンブラン
1個 540円(税込)

明石屋

招福祈願 嘉祥だより

令和5年 | 二十四節気 | 芒種・夏至

6月9日[金] — 18日[日]



嘉祥だより 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 |



電話 0570-020-431 | 9:00~17:00
FAX 0120-380-431
メール info@akashiya.co.jp



※ナビダイヤルは、携帯電話からもご利用いただけますが、無料通話・定額通話等の対象外となります。ご了承ください。

6月18日(日)は「父の日」です。

情熱の紅、
幸福の黄色、尊敬の紫、
三色のバラをご用意しました。



薔薇(紅・黄・紫)
1個 389円(税込)

もものようよう
桃之夭夭
「桃のように瑞々しい娘が嫁ぐ家はさぞ幸せだろう」という漢詩に因んだ餅菓子です。青桃入りの白餡を求肥生地で包み、食感をお楽しみいただけるよう上南粉をまぶしています。



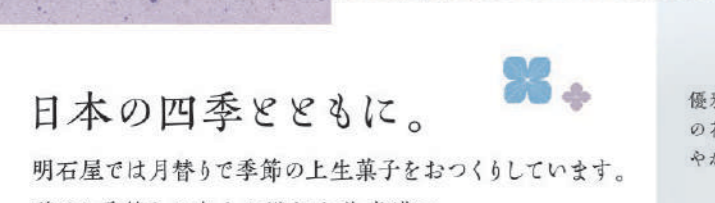
夏季限定商品
青桃を中に、やさしい旬の味わい。

くず笹
本葛でこし餡を包んでいます。夏を元気にど願う先人の知恵が詰まった和菓子です。



夏季限定商品
昔ながら、だから、うれしい。

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まぶしました。



本わらび粉ならではの味覚。

きっさこう
喫茶香
新茶の季節。香り高い鹿児島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。



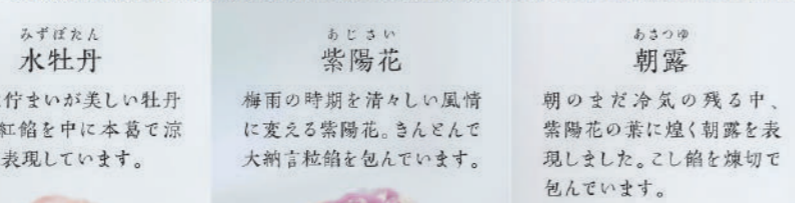
鹿児島県産茶葉の深い味わい。

若鮎
いよいよ鮎釣りも解禁の季節。香魚とも呼ばれ、水面に踊る姿も眩しい鮎。ふんわり薄く焼いた生地で求肥を包みました。



六月限定商品
光る銀鱈、初夏ならではの味わいがここに。

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。



もちもちとした新たな味わい。

かしょう
明石屋 招福 嘉祥だより
祈願

6月9日[金] — 18日[日]



みなづき
水無月/水無月(黒糖)
氷を模した三角の「水無月」。一年の折返し6月30日に、氷に似た菓子を食することで前半の厄を祓い、後半の無病息災を願う縁起菓子です。伝統製法のういろうに、邪気祓いの小豆をのせました。

六月限定商品
生まれたばかりの夏を味わう。

6月16日は「和菓子の日」です。

西暦848年の夏、仁明天皇が御神託により疫病を祓うため神前に16個の菓子や餅を供え、元号を「嘉祥」と改めたのが6月16日。以来、宮中ではこの日に菓子や餅を献じる「嘉祥の祝」を行うことが習わしとなり、次第に庶民に広まり明治時代まで受け継がれてきました。この「嘉祥の祝」を現代に復活させたのが「和菓子の日」です。

古くより魔除けと健やかな暮らしを願って親しまれた歳事「嘉祥の祝」。

6月16日は、和菓子で祝うゆかしい節供をお楽しみください。

初夏の風清らかな季節を
美味しさでさらに彩る「明石屋 嘉祥だより」。

「嘉祥」とはよいことの兆しや
おめでたいしるしという意味があります。

幸せを願い、福を招く縁起菓子をはじめ
代表銘菓の軽羹や郷土菓子、
この季節だけの限定菓子など、
大切な方々とお召し上がりいただきたく、
どりどりに揃えました。

皆様のお越しを
心よりお待ちしております。

日本の四季とともに。
明石屋では月替りで季節の上生菓子をおつくりしています。
移ろう季節を日本人の繊細な美意識で
和菓子に昇華させた逸品の数々をぜひご賞味ください。
1個 389円(税込)

みずぼたん
水牡丹
優雅な佇まいが美しい牡丹の花。紅餡の中に本葛で涼やかに表現しています。

あじさい
紫陽花
梅雨の時期を清々しい風情に変える紫陽花。きんごんで大納言粒餡を包んでいます。

あさつゆ
朝露
朝のまだ冷気の残る中、紫陽花の葉に煌く朝露を表現しました。こし餡を煉切で包んでいます。

