

春の彩りを凝らした
旬の和菓子



新商品

艶めく醤油だれ、
ほっこり時間。

みたらし団子

白く艶やかなお団子に、甘辛醤油だれをたっぷり。
もちもち食感と懐かしい味わいが、
ほっこり時間を満たします。

432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に、特製カスタード
クリームが入った正統派です。1個 **150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 **150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、「桜春祭」開催店舗でお菓子を3,240円
(税込)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。

「桜春祭」開催記念赤飯の小豆は、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200名様とさせていただきます。

明石屋

豊穰
祈願 桜春祭

令和八年 | 二十四節気 | 立春・雨水

2月20日[金] - 3月1日[日]



あまおうのシュークリーム
1個 432円(税込)

※別銘柄のイチゴとなる場合もございます。



プレミアム
ショートケーキ
1個 756円(税込)



クーフリゾール
1個 648円(税込)

AKASHIYA
el mundo

el mundo
PREMIUM
SWEETS

桜春祭 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



明石屋

電話

FAX

メール



0570-020-431



0120-380-431



info@akashiya.co.jp

9:00~

17:00



※ナビダイヤルは、携帯電話から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。

3月3日は「ひな祭」

お子様の健やかで幸せな成長を願う伝統行事に
明石屋の祝い菓子が彩りを添えます。

上生菓子「おびな」「めびな」1個 432円(税込)



豊穰
祈願

明石屋 桜春祭

2月20日〔金〕—3月1日〔日〕

春の香りや彩りを
和菓子でお届け。

柔らかな風に春の訪れを感じるこの頃。

今年も「明石屋 桜春祭」を開催いたします。

日頃ご愛顧いただいている皆様への感謝を込めまして、

「桜春祭」限定やこの春限定の商品を多数ご用意。

自然薯を贅沢に使用した「新薯輕羹」をはじめ、

芽吹きの子の喜びを表現した和菓子たちがお出迎えいたします。

早春のひとつきに華を添える美味しい出逢いをお楽しみください。



季節限定

優美に

春の華やぎを
伝えます。

さくらさくら

しっとりとした求肥で
桜葉を刻んだ紅さくら餡を
巻きました。
白い求肥生地から
透けて見える紅餡が、
春の華やぎを伝えます。
1個 216円(税込)

旬の和菓子

季節限定
春を愛でる
芳しい香り。

さくら餅

北海道産小豆こし餡を艶やかに蒸し上げた
桜色の道明寺生地で包み込み、香り豊かな桜葉でくるんでいます。

3個入 584円(税込)



季節限定
「あまおう」ならではの
色と美味しさ。

あまおうの苺大福

甘さが人気の「あまおう」を使用。
やわらかな餅生地と
上質の北海道産手亡豆白餡で
ひとつずつ丁寧に包みました。

1個 432円(税込)〈数量限定〉

※天候・入荷状況により、
別銘柄のイチゴとなる
場合もございます。



季節限定

よもぎ
たっぷり
春の香り。

草餅

春の香り、
よもぎを
たっぷり練り込み、
北海道産小豆こし餡を
包んでいます。

3個入 584円(税込)



季節限定
やわらかな
春の味わい。

うぐいす餅

うぐいすを搗した
朝生菓子です。
上品な甘みの
北海道産小豆つぶ餡を中に、
香ばしいきな粉を
たっぷりまぶしました。

3個入 584円(税込)

