

福を願い、受け継ぐ伝統  
6月16日は和菓子の日



嘉祥祭限定  
鹿児島県産の  
香り豊かな  
抹茶を贅沢に。

みなづき  
水無月(抹茶)

鹿児島県産抹茶を贅沢に使用し、  
大納言小豆をのせて蒸し上げました。  
やさしい甘さとほのかな渋みが調和する  
涼やかな味わい。

2個入 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、「嘉祥祭」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。

「嘉祥祭」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

招福 祈願 嘉祥祭

令和八年 | 二十四節気 | 芒種・夏至

6月12日[金] - 21日[日]



ブルーベリーレアチーズ  
1個 594円(税込)



抹茶のヴェリーヌ  
1個 594円(税込)



マンゴールのヴェリーヌ  
1個 594円(税込)

AKASHIYA  
el mundo

el mundo  
PREMIUM  
SWEETS

嘉祥祭 開催店舗 (9:00~18:00)

- |  |   |  |
|--|---|--|
| 本店 鹿児島市金生町4番16号<br>電話 099-226-0431(代)  | 谷山店 鹿児島市谷山中央4丁目4915番6号<br>電話 099-267-7450 | 吉野店 鹿児島市吉野町2307番<br>電話 099-244-0203    |
| 中央店 鹿児島市中央町2番2号<br>電話 099-251-5533     | 玉里店 鹿児島市下伊敷1丁目9番1号<br>電話 099-222-5001     | 松元店 鹿児島市春山町1886番22号<br>電話 099-278-0840 |
| 鴨池店 鹿児島市鴨池1丁目32番12号<br>電話 099-251-5534 | 中山店 鹿児島市中山1丁目26番10号<br>電話 099-269-6123    | 薬師店 鹿児島市薬師1丁目6番1号<br>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21日(日)は  
「父の日」です。

父の日を象徴するバラをカラフルにあしらいました。



薔薇 1個 432円(税込)

招福祈願  
明石屋 嘉祥祭

6月12日「金」—21日「日」

木もれ陽踊る、風清らかな季節を

美味しきでさらに彩る「明石屋 嘉祥祭」。

「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、

と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。



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。

旬の和菓子

夏季限定

青桃を中心に、  
やさしい  
旬の味わい。

桃之天天

「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菓子。青桃入りの白餡を求肥で包みました。

1個 216円(税込)



夏季限定

なめらかな喉ごしに、  
暑気を忘れるひととき。

水羊羹

1個 324円(税込)

日本の夏の風物詩「水羊羹」。  
北海道産小豆や讃岐産和三盆糖、  
厳選した本葛に寒天を使用。  
梅寒天のなかには、素材の風味を閉じこめた  
大粒の国産梅の蜜漬を一粒。  
つるんとした喉ごしと、上品な甘みが、  
夏のひとときに涼やかな風を運びます。



夏季限定

昔ながら、  
だから、  
うれしい。

くず笹

本葛でこし餡を包んだ、  
夏を元気にと願う和菓子です。  
2個入 389円(税込)



夏季限定

心地よい  
もちもち感と  
芳醇な  
よもぎの香り。

ふまんじゅう  
麩饅頭  
(よもぎ)

もちもちとした  
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 432円(税込)



六月限定

生まれたばかりの  
夏を味わう。

水無月  
水無月(黒糖)

三角の形で氷を表現。  
一年の折り返しにあたる  
この時期に、邪気を祓い、  
無病息災を願う縁起菓子です。  
2個入 432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。  
柔らかく焼きあげた生地  
北海道産小豆こし餡を包み、  
香りよいきな粉を  
たっぷりたまぶしました。  
3個入 584円(税込)

