



初夏を彩る
和菓子の味わいとともに。
6月16日は和菓子の日



〔招福祈願〕

かしょう

明石屋 嘉祥だより

令和4年 6月10日[金]~19日[日]

新商品

明石屋謹製 つぶ餡・こし餡 金生最中

厳選した北海道産小豆本来の旨味を生かし、じっくりと丁寧に炊き上げました。こし餡はなめらかに、つぶ餡は風味豊かに。

最中種6組・つぶ餡2個・こし餡1個
1,080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)



厄除招福祈願 赤飯を進呈

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、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、「和菓子の日記念・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 THE CHEESE

フワッとさめ細かいスフレに閉じ込めたカスタードとマスカルポーネをブレンドしたチーズカスタード。さらに自然豊かな熊本・阿蘇産ジャージー牛乳から生まれるとってもミルクィでやさしい味わい。なめらかな口どけの“ふわとろ”チーズケーキです。 1個 1,890円(税込)

EL MUNDO PREMIUM SWEETS



ティラミス・抹茶
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 497円(税込)



さくらんぼのケーキ
1個 540円(税込)



抹茶のモンブラン
1個 497円(税込)



0120-080-431
(9:00~17:00)



嘉祥だより 開催店舗 (9:00~18:00)

本店 金生町4番16号
電話 099-226-0431(代)

中央店 中央町2番2号
電話 099-251-5533

鴨池店 鴨池1丁目32番12号
電話 099-251-5534

谷山店 谷山中央4丁目4915番6号
電話 099-267-7450

玉里店 下伊敷1丁目9番1号
電話 099-222-5001

中山店 中山1丁目26番10号
電話 099-269-6123

吉野店 吉野町2307番
電話 099-244-0203

松元店 春山町1886番22号
電話 099-278-0840

薬師店 薬師1丁目6番1号
電話 099-297-6166

6月19日(日)は
「父の日」です。

情熱の紅、幸福の黄色、尊敬の紫、
三色のパワをご用意しました。



薔薇(紅・黄・紫)
1個 346円(税込)

〔招福祈願〕明石屋 嘉祥だより

令和4年 6月10日[金]～19日[日]

抹茶くず餅

しっかりした抹茶の風味にもちった食感。鹿児島県産茶葉を使用し、北海道産の大納言蜜漬けをのせています。

1個 324円(税込)

自然の恵みの、
うれしい取り合わせ。

新商品
夏季限定商品

朝生水羊羹

ひと口でさらりとなめらかに溶ける新たな味わい。あっさりした風味が特徴の北海道産小豆を使用しています。

1個 324円(税込)

清流を見るような、
さらりとした口どけ。

新商品
夏季限定商品

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。

2個入 324円(税込)

青桃を中に、
やさしい
旬の味わい。

夏季限定商品



くず笹

鹿児島県大隅産の本くずでこし餡を包んでいます。夏を元気にと願う先人の知恵が詰まった和菓子です。

3個入 389円(税込)

昔ながら。
だから、うれしい。

夏季限定商品



水無月/水無月(黒糖)

氷を模した三角形の「水無月」は無病息災を願う縁起菓子。伝統製法のういろくに、邪気祓いの小豆をのせました。

2個入 324円(白・黒)(税込)

生まれたばかりの
夏を味わう。

夏季限定商品

特撰わらび餅

本わらび粉のぶるぶるとした食感。柔らかく練上げた生地で北海道産のこし餡を包み、香りの良いきな粉をたっぷりかけました。

3個入 389円(税込)

本わらび粉ならではの
味わい。



麩饅頭/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)

もちもちとした
優しい味わい。

夏季限定商品

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作りしています。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 346円(税込)

水牡丹

優雅な行まいが美しい牡丹の花。紅餡の中に吉野葛で涼やかに表現しています。



紫陽花

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



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。



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時「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、福を招く縁起菓子は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。