

黒潮饅頭

発売30年を期に、
吟味に吟味を重ね
仕上げた新しい
黒潮饅頭。

「駿河あいじろ味噌」
の塩味と香り

「波照間島黒糖」
のコク。

それらと共に
「もちり」した食感を

極めた

饅頭生地は、
さらりとした漉し餡と相まって
無上の銘菓となりました。



3個420円
お試価格330円

通常価格1個130円
3/10日までお試価格
1個100円



6個860円
お試価格680円

価格は税別価格です



花かがり
花篝とは夜桜を楽しむために焚く篝火のこと。コシのある餅生地で桜餡を包み塩漬の桜と葉をあしらいました。香りも華やかな春限定の和菓子です。
1個 160円



桜餅
淡い桜色の道明寺でこし餡を包み桜葉で仕上げました。ほんのり甘い餡と、はんなり香る桜に春の訪れを感じます。
2個入280円 4個入560円 6個入840円



いちご大福
もちり食感の羽二重餅と、こし餡のすっきりとした甘さが莓のフレッシュな甘酸っぱさを引き立てています。お口に広がるジューシーな美味しさを是非お楽しみください。
1個 200円

◆3/21(お彼岸中日)は
1時間早く開店致します。
8時開店 西焼津総本店・焼津店・大井川店
9時開店 田尻本店・藤枝店・島田店・安倍川店



おだんご

「入り」と「明け」にお供えしてください。
やわらかく蒸し上げたおだんごにほどよい甘さのつぶ餡を絡めた素朴な味わい。

《販売日》
入りだんご(3/18月)
明けだんご(3/24日)

小パック 400円
大パック 600円



4個入 440円
※詰め合わせ内容は写真と異なる場合がございます



1セット(6個入)
660円

おはぎは本来お中日にお供えします
おはぎ
十勝産小豆の「つぶ餡」、こし餡をもち米で包み、香ばしいきな粉をまぶした「きな粉」、塩漬けの桜葉を搗きこんだ「桜」、3種類のおはぎを詰め合わせました。
《販売日》3/21(木)
3/18(日)つぶ餡のみ販売です

◆入り 3/18(月)
◆中日 3/21(木)
◆明け 3/24(日)

春の日のを中日として、その前後3日ずつ7日間を「春のお彼岸」と呼び、花や餅菓子を供えて先祖の霊に感謝を捧げます。

春のお彼岸

郷土菓子 かしはる

http://www.kashiharu.com/ ●税別価格で表示しています。
●商品内容や価格が変更する場合がございます。●お品切れの際にはご容赦ください。

大井川店
焼津市上新田477-6
Tel. 054-622-8765
9時~18時/年中無休

藤枝店
藤枝市下藪田89-1
Tel. 054-638-1431
10時~19時/年中無休

島田店
島田市中河町285-15
Tel. 0547-36-7273
10時~19時/年中無休

安倍川店
静岡市駿河区東新田
1-16-10
Tel. 054-256-3600
10時~18時/年中無休

焼津店
焼津市焼津 4-11-4
Tel. 054-628-5567
9時~18時/年中無休

パルシェ店
静岡市葵区黒金町49
(パルシェ内)
Tel. 054-221-1861
9時30分~21時

西焼津総本店
焼津市小柳津515-3
Tel. 054-628-1100
9時~19時/年中無休

田尻本店
焼津市田尻 231-2
Tel. 054-624-4481
10時~19時/年中無休