

2019 summer



kashiharu 夏フッセ

「こらしょ」と生地を焼き上げて、
「こらしょ」とクリームをサンドして、
「こらしょ、こらしょ」と愛情込めたら
ふっくら大きなフッセになりました。



Lemon cream

くりむこらしょ (レモン)

「キュッ」とすっぱいレモンクリームはレモンピールがアクセント。
夏でも爽やかにお召上がりいただけるよう、クリームはしっかり酸味
を効かせ、さらりとした口溶けにこだわりました。

5/12までお試価格販売 通常価格 1個-200円 → 170円

4個入 -930円 → 810円 9個入-2110円 → 1,840円
6個入-1440円 → 1,260円 12個入-2760円 → 2,400円



Sweet bean paste

あんこらしょ

北海道産の小豆をたっぷり使った「あんクリーム」をふんわりと
たっぷりサンドして。生地はふっくら焼き上げて。小豆粒餡の瑞々
しさ香るやさしいフッセに仕上げました。

5/12までお試価格販売 通常価格 1個-200円 → 170円

4個入 -930円 → 810円 9個入-2110円 → 1,840円
6個入-1440円 → 1,260円 12個入-2760円 → 2,400円

新発売

夏よもぎ

清々しい香気あふれる山形産の
よもぎ葉を餡に練り入れました。
もっちり瑞々しい食感の爽やか
な葛饅頭です。

1袋(6個入) 500円



静岡抹茶ロール

小倉クリームを抹茶生地で巻き
ました。お茶のほろ苦さが加わ
ってさっぱりとした口当り。

1本 (16cm) 900円



柏餅

各1個 150円

よもぎ餅で粒餡を包んだ「よもぎ・粒餡」
白餅にこし餡を包んだ「こし餡」
紅餅で味噌餡を包んだ「みそ餡」
の3種類がございます。

新芽が出なければ
古い葉が落ちないという
特徴を持つ柏の木。
家系が絶え間なく
続くようにとの
願いから
柏餅は作られたと
云われています。



※価格は税別価格です

郷土菓子 kashiharu

<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



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



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