

かしはるの御進物・静岡みやげ

※税別価格で表示しています

やきつやき 焼津焼



瑞々しい粒餡、口どけの軽やかなレーズンバターがごこちです。

福丸



カステラ生地に十勝産小豆のこし餡を入れ、ふんわりしっとりした優しい干支菓子です。

くりむこらしよ(黒豆)



口溶けの良いクリームと黒豆を1:1の割合で合わせ、ふっくら焼き上げた生地です。さらに、「超特選醤油」をクリームに隠し味に加えたことでコクが増し、一層風味豊かに仕上がっています。



福丸⑥焼津焼⑥



福丸⑥焼津焼④



福丸⑨



9個入 2,110円



4個入 930円



福丸⑨焼津焼⑥



福丸⑬



12個入 2,760円



6個入 1,440円

※年末年始は「福丸」との
※一部店舗では「どら焼」の
※合せになります。
※販売となります。

茶ノ柱



抹茶入りのクレープ生地にスティックチョコをサンドしたスティッククッキー。



16本入 1,080円



33本入 2,415円

桜えびおかし



駿河湾の桜えびを生地に練り込み香ばしく焼き上げました。



16枚入 1,080円



20個入 1,460円

パタート



旬のさつま芋から作ったスイートポテト生地に角切林檎を入れて焼き上げました。



4個入 850円



8個入 1,680円

レーグル&パルセボン



パルセボン…パウンド生地をパイで包み香ばしく焼き上げました。レーグル…ラズベリージャムをまとったバターケーキをラングドシャール生地で包みました。



1本入 1,050円



2本入 2,410円

ふじやん



静岡のお茶を使った生地としなやかなバタースポンジで二層に焼き上げ、富士山をかたどりました。コーヒールや紅茶もちろんお茶にも良く合う香り豊かなパウンドケーキです。



8個入 1,040円



12個入 2,220円

魚菓子サブレ



「サクツ」と軽い口当たりの香ばしいサブレです。隠し味には手作りの鰹節。形にもこだわり焼津らしく仕上げました。



7枚入 600円



20枚入 1,650円

時計サブレ



『家康公の時計』誕生の地に因み、スペイン産のアーモンドプードルとバレンシアオレンジを加えコクに爽やかなアクセントをつけました。



7枚入 600円



20枚入 1,650円

おてんとさん



お煎餅、あられ、かりん糖食べきりサイズの小さ入り。美味色々詰め合わせ。



8袋入 1,610円



12袋入 2,410円

朝霧高原ミルク『れ』



「れ」とは仏語で「牛乳」のこと。牛乳で炊き上げたミルク餡はミルクキャラメルのような風味を醸しだしています。



5個入 620円



15個入 1,680円

いろいろようかん



和・洋の素材いろいろ取り揃え、一口サイズの羊羹に仕上げました。



6袋入 1,000円



9袋入 1,500円

フィナンティー



静岡産の紅茶と抹茶を使いしっとり焼き上げました。茶の香りを生かした茶処静岡ならではのスイーツです。



6個入 1,030円



12個入 2,040円

年末年始も休まず営業します (年末年始の営業時間は下記となります。)

12/31	9時~18時	西焼津総本店・焼津店・大井川店 藤枝店・島田店
	10時~18時	田尻本店・安倍川店
1/1	9時~17時	西焼津総本店・焼津店・大井川店 藤枝店・島田店
2/3	10時~17時	田尻本店・安倍川店

郷土菓子かしはる

- 焼津店 焼津市焼津4-11-4 TEL 054-628-5567 9時~18時 年中無休
- 島田店 島田市中河町285-15 TEL 0547-36-7273 9時~18時 年中無休

- 西焼津総本店 焼津市小柳津515-3 TEL 054-628-1100 9時~18時 年中無休
- 大井川店 焼津市上新田477-6 TEL 054-622-8765 9時~18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

- 田尻本店 焼津市田尻231-2 TEL 054-624-4481 10時~19時 年中無休
- 藤枝店 藤枝市下藪田89-1 TEL 054-638-1431 9時~18時 年中無休
- パルシェ店 静岡市葵区黒金町49 TEL 054-221-1861 9:30~21:00 12/31は19時閉店・1/1は休業