

かしはる

辛丑 迎春菓

栗と胡桃のテリーヌ

渋皮付きの粒栗はふんだんに、アクセントで胡桃を散らし、じっくり湯煎焼きしました。アーモンドプードルと和盆糖を加えしっとりココクのある生地と、ゴロゴロ入った栗が贅沢で味わい深い逸品です。5×8mm程にスライスし、コーヒーや紅茶お抹茶とともに楽しんでください。

1本(18cm)3,000円



数量限定

くるみ柿

1個600円

信州飯田から特別に取り寄せた「干し柿」に「くるみ」と「餅」を詰めました。餅に加えた醤油の塩味と胡桃のコク、干し柿と餅のやわらかな食感、全てが調和してこっくりとした旨味を生み出しています。4×5切れ程にカットしてお召し上がりください。ひと切れでも十分、濃かな風味と甘みをお楽しみいただけます。



数量限定



迎春菓(籠入ギフト) 5,300円
栗と胡桃のテリーヌ1本・くるみ柿3個

新春銘菓選

かしはる自慢の銘菓を詰め合わせて、風呂敷で包み、たおやかに仕上げました。新春にふさわしいギフトです。



風呂敷の色は数種ございます。お好みの色をお選びください。

2,200円
くりむこ ころしよ 黒豆2個 福丸2個 ふじやん3個 ブラウンクッキー1袋

3,200円
くりむこ ころしよ 黒豆5個 福丸4個 ふじやん4個 ブラウンクッキー1袋

4,200円
くりむこ ころしよ 黒豆6個 福丸6個 ふじやん6個 ブラウンクッキー1袋



くりむこころしよ(黒豆) 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。サンドしました。隠味にケンサン醤油の「超特選醤油」を加え、風味豊かに仕上げました。



福丸 カステラ生地にしずく産小豆のこし餡を入れ、愛らしいイラスト焼印で押ししました。ふんわり、しっとりとした優しい干支菓子です。



ふじやん 静岡のお茶を使った生地とバターとポンジで二層に焼上げました。コーヒーや紅茶はもちろなお茶にも良く合う香り豊かなパウンドケーキです。

年末年始も休まず営業 (2021年新春版)

12/31	10時~18時	かしはる全店 パルシェ店のみ19時閉店
1/1・2・3	10時~17時	かしはる全店 パルシェ店のみ1日は休、2日から通常営業

郷土かしはる <https://www.kashiharu.com/>

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 藤枝市下菰田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 9:30~20:00 12/31は19時閉店・1/1は休業
--	---	---	---	---	---	---	--

●価格には消費税が含まれていません。●商品内容や価格を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。