

夏ギフト

静岡涼菓

1個 250円
(税込 270円)

大井川伏流水 栗かのこ
粒よりの十勝産小豆を天然
水でふっくら炊き上げ一粒
栗とともに仕上げました。
素材の良さが味わえる涼菓
です。

静岡の豊かな自然が
育んだ
清らかな水と
こだわりの素材で
作り上げた夏菓子です

大井川伏流水 水ようかん
十勝産小豆と地下100mから汲み
上げた南アルプスを源とする
「大井川伏流水」で作りに上げた
「水羊羹」です。



ブラウンクッキー

1袋 380円
(税込 410円)

口に広がる芳ばしい香り
クッキーと思えない奥深さを
感じるのには「素材の力」
味は勿論、食べ応えのあるサクサク食感
「企業秘密」
つぶつぶ残った波照間純黒糖も
カリッと美味しい、醤油が隠し味の
和テイストはコーヒーはもちろんお茶にも
一度食べたならヤミツキになる、味わい深いクッキーです。



原材料へのこだわり

【醤油】
焼津の「ケンサン醤油」の
超特選醤油「うめえぞこれは」
【黒糖】
波照間で収穫した砂糖キビを
島内で製糖した「波照間純黒糖」
その他、静岡産の小麦粉、
北海道産の練乳

2021 Summer Gift

フルーツゼリー

1個 330円
(税込 356円)



オレンジ&グレープフルーツ
オレンジと赤肉のグレープフルーツ、2つの
柑橘の組み合わせ。清々しい口当たり爽やか
な風味が夏のデザートにピッタリです。

マンゴー&杏仁

トロピカルフルーツの定番「マンゴー」、とろける
美味しさ「杏仁」。互いの良さを引き立てながら
さっぱりした口当たり仕上げました。

ブルーベリー&ラズベリー
ルビー色の「ラズベリー」とサファイヤ色の
「ブルーベリー」2つのベリーの美味しさが
調和しています。

2、180円(税込2,354円)
水羊羹④栗かのこ④
水ようかん・栗かのこ8入



1、630円(税込1,760円)
水羊羹③栗かのこ③
水ようかん・栗かのこ6入



フルーツゼリー 3入
1,150円(税込1,242円)



ゼリー&ブラウンクッキー
1,550円(税込1,674円)
フルーツゼリー③ブラウンクッキー①



涼菓選 S 2,100円(税込2,268円)
水羊羹①栗かのこ①フルーツゼリー③
ブラウンクッキー①



涼菓選 M 3,100円(税込3,348円)
水羊羹②栗かのこ①フルーツゼリー④
ブラウンクッキー②



涼菓選 L 4,050円(税込4,374円)
水羊羹②栗かのこ②フルーツゼリー⑥
ブラウンクッキー②



涼菓選 LL 6,000円(税込6,480円)
水羊羹③栗かのこ③フルーツゼリー⑨
ブラウンクッキー③



郷土菓子 かしはる

<https://www.kashiharu.com/>

●商品内容や価格は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
藤枝市下菟田89-1
Tel. 054-638-1431
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

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

バルシェ店
静岡市葵区黒金町49
(バルシェ内)
Tel. 054-221-1861
9時30分~20時

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

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