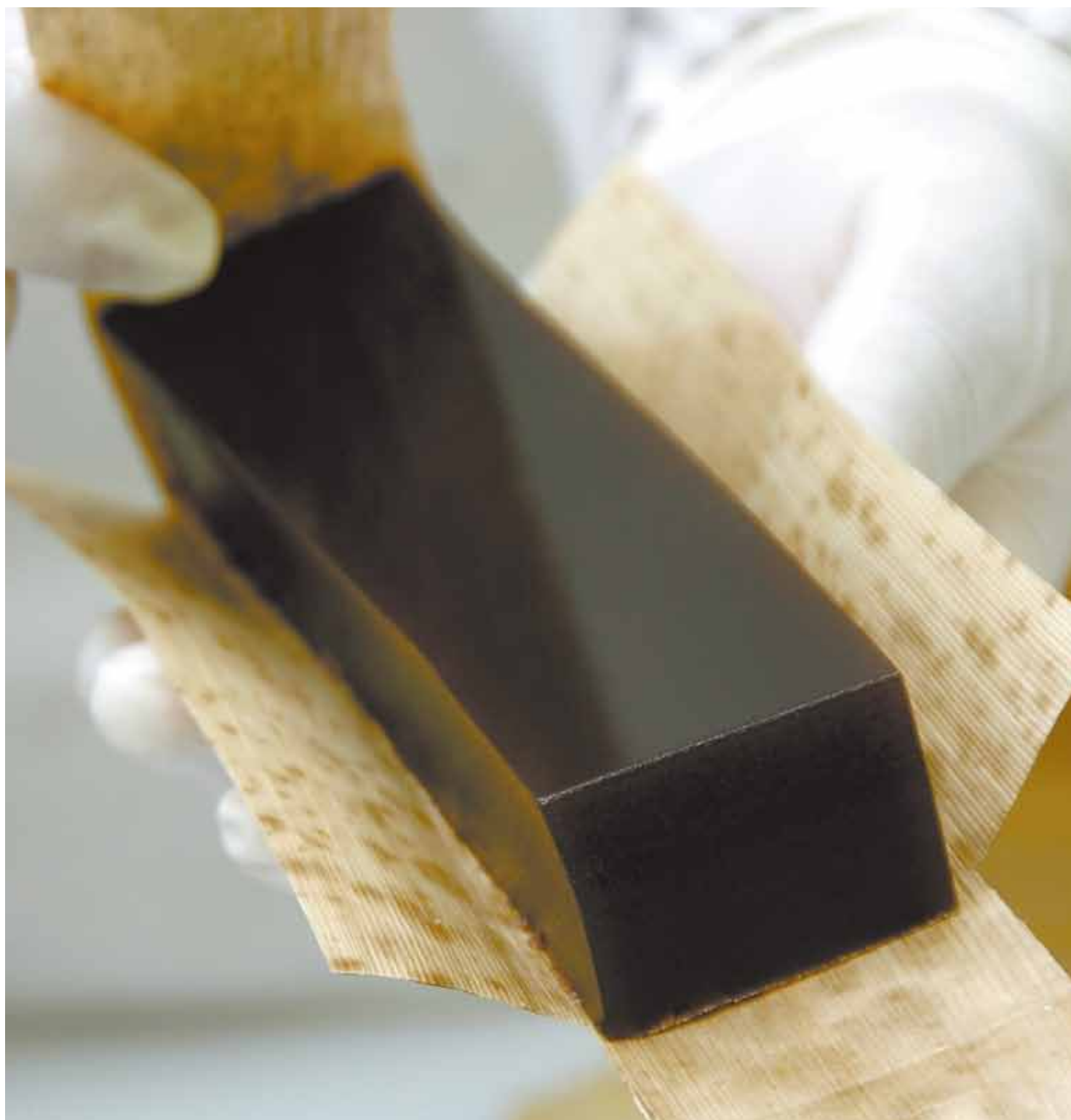




# 村岡総本舗だより



特 集

「本場の本物」に認定されました。

特集

# 「本場の本物」に認定されました。

「本場の本物」は一般財団法人食品産業センターが設置した「審査専門委員会」が審査・認定をし、基準の公表も行ないます。

その土地土地において伝統的に培われた「本場」の製法で、地域特有の食材などの厳選原料を用いて「本物」の味をつくり続ける。そんな製造者の【原料】と【製法】へのこだわりの証となるのが、地域食品ブランドの表示基準、「本場の本物」です。

認定を機に村岡総本舗は「伝統菓子の持つ本質的なおいしさ」を多くの方々に楽しんで頂けるよう努力して参る所存です。



羊羹を取り出している様子です。



切り分ける様子です。  
できたての状態は、みずみずしいのが特徴です。



## 本場の本物認定商品

### 小城の朔羊羹



1箱(1000g)10,800円  
販売月／  
3・4・7・8・12・1月

### 流し箱羊羹



1箱(600g)3,996円  
(1000g)4,968円  
(1200g)5,832円

### 特製切り羊羹



1本(250g)800円  
1本(150g)500円

### 特製切り羊羹



1本(250g)800円  
1本(150g)500円

賞味期限 5～9月：13日間／4・10月：18日間／11～3月：20日間

# 3月・4月の菓子

ホワイトデー 好適品

さくら おか  
切り羊羹 櫻 岡

3月10日・4月1日限定販売



ご予約  
承り中

◇紅煉・小倉・挽茶・本煉  
さくら・うしろの5種類

賞味期間  
11月～3月:20日間  
4月・10月:18日間  
5月～9月:13日間

1箱(90g) 1,620円

「いろいろな味の伝統製法の羊羹をできたてに近い状態で少しずつ味わえる」商品です。紅煉で桜の花を、抹茶の羊羹で葉を、本煉・小倉の羊羹で木の枝や幹を表現しています。

水ものがたり羹



1箱(145g) 648円 賞味期間/90日間

羊羹を桜の花びら型の容器に入れました。本格的に羊羹の素材を生かした味わいが手軽に楽しめます。

極上羊羹 愛



1本(650g) 2,484円 賞味期間/120日間

高級な備中産小豆を使用した深い味わいとすっきりとした後味が好評です。また「愛」という商品名から大切な方へ贈り物としても喜ばれています。

3月  
限定販売

季節の掉物

岡の花 ういろう



1本 1,404円 賞味期間/7日間

「桜の名所百選」の小城公園の「桜岡」をイメージして作られました。羊羹作り同様に研究を重ねた“ういろう”です。

4月  
限定販売

季節の掉物

北浦 (松の実入り薯蕷羹)



1本 1,404円 賞味期間/10日間

しっとり、ふんわりした薯蕷(山芋)の食感と松の実を調和した味わい深い菓子です。かるかんよりもしっとりとしているのが特長です。

櫻 羊 羹



1本 1,404円 賞味期間/15日間

「櫻羊羹」の名は小城町が三百年の昔より桜の名所であったことから名付けられました。白小豆のみを使った上品な味わいは菓子愛好家の方からも支持されています。

人気です

あげまきサブレ



1枚 98円  
賞味期間/45日間

良質な小麦粉を用いて焼きあげたビスケットです。有明海の「あげまき」をイメージしました。

人気です

麦 と 栗



1個 216円  
賞味期間/25日間

素朴な味わいの白餡と焼麦の皮、ひと粒栗の三種類のハーモニーは多くの方々から好評を得ています。

昔ながらの製法

特製切り羊羹



1本(250g)  
各 800円  
青えんどうのみ 900円  
2本詰 1,708円  
3本詰 2,508円  
5本詰 4,162円  
◇本煉、小倉、紅煉  
きびざとう、挽茶  
の5種類

賞味期間/11月～3月:20日間 4月・10月:18日間 5月～9月:13日間

切り立てのみずみずしさ、えも言われぬ舌ざわり歯ざわり豊かな風味が特長の伝統製法羊羹です。時とともに表面をおおうシャリ感もお楽しみいただけます。

かい かい ひ こう  
海外飛香 (餅入り最中)



3～4月  
限定販売

1個 249円 賞味期間/10日間

香ばしい最中種と小豆粒あんと餅の豊かな味わいが楽しめます。小城の桜を詠まれた後西天皇の御歌をはじめとする和歌集「八重一重」別名「海外飛香」に因んで創製した和菓子です。

とら焼 宗 飲



1個 120円  
賞味期間/12日間

弊社一番人気商品です。「冷やして食べてもおいしい」「どら焼きの仲間と思っていましたが初めて食べてみて生地のにじみとした食感にうたれました。お気に入りです。」等のご意見もいただいております。

3月10日の限定

佐賀総本店の十日小豆  
関東風さくら餅

1個 98円  
賞味期間/当日限り



4月10日限定販売



よもぎだんご

1個 130円  
賞味期間/当日限り

佐賀総本店にて毎月10日限定販売  
他の店舗でのお引き取りの際は、2日前までにご予約をお願い致します。



## 「羊羹のおいしさ」講座ご案内

数種類の羊羹を実際にご試食していただきながら、佐賀が羊羹購入額が高い理由や、材料などについて学べるセミナーです。

**開始時刻** 午前10時

講師 村岡総本舗 副社長 村岡 由隆

**参加料** 無料(4月より有料となりますので、予めご了承賜りますようお願いいたします)  
※予約は最下部の連絡先にご連絡下さい。



「羊羹のおいしさ」講座の様子

**会場** 佐賀総本店 佐賀市高木瀬町東高木221-1  
TEL 0952-31-2106

**定員** 32名

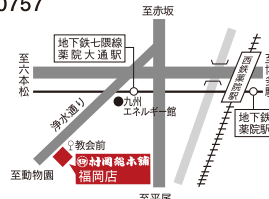
**日程** 3月 8日(日)  
4月12日(日)  
5月 5日(火)



**会場** 福岡店 福岡市中央区浄水通り4-18  
TEL 092-526-0757

**定員** 21名

**日程** 4月19日(日)



## 直売店の催し物のご案内

●4月3日(金) 唐津店49周年祭

〈ぜんざい無料サービス〉  
唐津店



●4月18日(土) 小城駅前店64周年祭

〈抹茶無料サービス〉  
小城駅前店



〈特製切り羊羹実演販売〉  
小城駅前店



変更がある場合もありますので予めご了承下さい。

## ご試食キャンペーン直売店全店で開催



おんらいまん  
鳳梨萬頭

3月7日(土)~22日(日)



麦と栗

4月5日(土)~19日(日)

期間中ご来店のお客様は  
パイナップルジャムを包んだ  
「鳳梨萬頭」、人気上昇中の  
「麦と栗」がご試食頂けます

## 各地催し物のご案内

- |              |        |                   |
|--------------|--------|-------------------|
| ●3月10日~3月15日 | 高松三越   | (TEL087-851-5151) |
| ●3月11日~3月16日 | 新宿高島屋  | (TEL03-5361-1111) |
| ●3月12日~3月18日 | 近鉄奈良   | (TEL0742-33-1111) |
| ●3月17日~3月24日 | 東武宇都宮  | (TEL028-636-2211) |
| ●3月19日~3月23日 | 立川高島屋  | (TEL042-525-2111) |
| ●3月24日~3月31日 | 仙台三越   | (TEL022-225-7111) |
| ●3月25日~3月30日 | 下関大丸   | (TEL083-232-1111) |
| ●3月25日~3月31日 | 伊予鉄高島屋 | (TEL089-948-2111) |

「特製切り羊羹」、「とら焼宗飲」、「丸ぼうろ」、  
「極上羊羹 心・愛・和」をお持ち致します。



特製切り羊羹

本煉、紅煉、小倉、挽茶、きびざとう  
800円 青えんどう900円

賞味期限/11月~3月:20日間/4月・10月:18日間  
5月~9月:13日間



とら焼  
宗 飲

120円 賞味期限:12日間

提供・発行 小城羊羹初祖 (株)村岡総本舗

本店・羊羹資料館  
お問合せ・ご注文先

ホームページ

携帯電話ホームページ

佐賀県小城市小城町861

☎ 0120-35-8057 (午前8時~午後5時)

FAX 0952-32-1297

www.muraoka-sohonpo.co.jp

E-mail:info@muraoka-sohonpo.co.jp

www.muraoka-sohonpo.co.jp/i/



携帯QRコード