



村岡総本舗だより



特集

シュガーロードから新砂糖街道へ

特 集

シュガーロードから 新砂糖街道へ

肥前（現在の佐賀県・長崎県）は海外に最も近く、古来多くの文物を受け入れ、豊かな文化を育んできました。

海運によって多くの砂糖がもたらされた肥前の地は、江戸時代この地を通る長崎街道を中心に菓子の文化が花開き、今日もその伝統が息づいています。

中国やイスラム等の世界のさまざまな食の恵みが、この地に伝わり、中国菓子や南蛮菓子は江戸時代以降肥前を中心として日本各地に和菓子として残され、地方の伝統菓子となりました。

長崎から小倉へいたる長崎街道の周辺各地には、今も伝統菓子が脈々と受けつ

がれ地方の銘菓として、その名声を誇っています。

これらは時代の先端にある、きらびやかな飾りではなく、地域が育んできた大きな生きる力となっています。

ここに自然との共生の中で育まれた伝統菓子が息づく長崎街道の次の世代への新しい力を求めて、弊社のおすすめの菓子を「新砂糖街道」という名前で詰め合わせました。

シュガーロードといわれる長崎街道の歴史と伝統を生かした新しいあじわいをお楽しみ下さい。



あげまきサブレ 2個
鳳梨萬頭 2個
麦と栗 1個
宗歡 2個
合 計 956円



あげまきサブレ 4個
鳳梨萬頭 4個
麦と栗 2個
宗歡 2個
気球船 2個
合 計 1,942円



あげまきサブレ 5個
鳳梨萬頭 6個
麦と栗 2個
宗歡 4個
気球船 2個
特製切り羊羹 1本
合 計 3,330円

賞味期間

あげまきサブレ、鳳梨萬頭…45日間／麦と栗…25日間／宗歡、気球船…12日間

特製切り羊羹…5-9月：13日間

口に広がる香ばしさが好評です。

あげまきサブレ



最近人気です

良質な小麦を用いて焼き上げたビスケットです。有明海の貝である「あげまき」の形にちなみ命名しました。こちらも16年になる商品ですが「麦と栗」同様、焼き具合を改良したところ「香ばしい」と好評です。



1枚	98円
5枚入(袋詰)	490円
10個詰(紙箱)	1,088円
12個詰(紙箱)	1,284円

賞味期間:45日間

さわやかな酸味と甘さが好評です。

おんらいまん 鳳梨萬頭



夏に
おすすめです。

パイナップルジャム餡をクッキー生地で包み、しっかりと焼き上げました。上品で香ばしい異国風味がひろがります。



1個	98円
5個入(袋詰)	490円
10個詰(紙箱)	1,142円
15個詰(紙箱)	1,632円

賞味期間:45日間

清水の滝

落差75m、幅13mの滝で、珠簾の滝、西の華厳の滝とも称される。県内外から集まった信者が瀑布に身をさらし、無病息災を祈ることもある。土用行の修行も、かつてほどのきびしさはなく、滝付近に密集している名物のコイ料理に舌つづみをうつ参拝者が多い。

滝のようなすずやかさ

水ようかん



紅煉・小倉・かぼちゃ・本煉 389円
青えんどう 454円

10個詰 紙箱 4,020円
(389円×8個・青えんどう×2個)

12個詰 紙箱 4,733円
(389円×11個・青えんどう×1個)

●賞味期限／90日間 ●内容量／1個…80g



紅煉

冷やしてお召し上がりください。



青えんどう



かぼちゃ



本煉



小倉

素材の味を活かした水羊羹

本煉、小倉は北海道産小豆、紅煉は備中産白小豆と北海道産大手亡豆、かぼちゃは北海道産大手亡豆と北海道産かぼちゃ、青えんどうは北海道産青えんどうを使用しており、特に女性にかぼちゃ味が人気です。寒天のほかに葛も使用し、口溶けが良いのも特徴です。



16個詰 紙箱 5,056円

[水羊羹] 紅煉・本煉・小倉・かぼちゃ×各2個
[祇園川] 梅2個・甘夏2個・レモングラス2個・ブルーベリー2個

※この詰め合せのみ、商品の入れ替えができません。
あらかじめ御了承ください。

●賞味期限／水羊羹…90日間 祇園川…150日間

茶神物語(松)



9個詰 紙箱 2,701円

[水羊羹] 紅煉・本煉・小倉・青えんどう×各1個
[祇園川] 梅2個・甘夏1個・レモングラス1個・ブルーベリー1個

※この詰め合せのみ、商品の入れ替えができません。
あらかじめ御了承ください。

●賞味期限／水羊羹…90日間 祇園川…150日間

茶神物語

夏に人気の水羊羹と祇園川の詰め合せはお日持ちが長く好評です。

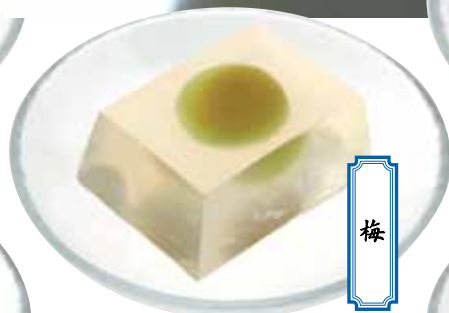
寒天涼菓 祇園川

寒天を使用した涼しげな菓子「祇園川」に「ブルーベリー」が新たに加わりました。

金魚



梅



新発売
ブルーベリー



タピオカ



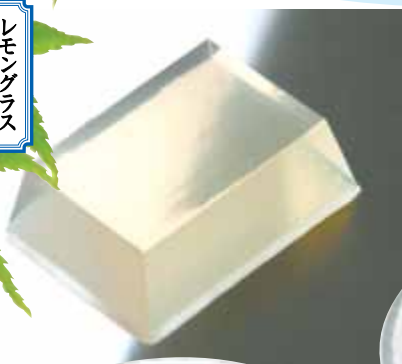
ほたる



甘夏



レモングラス



梅・甘夏・レモングラス ブルーベリー詰め合わせ

5個詰	紙箱	1,458円
9個詰	紙箱	2,646円
12個詰	紙箱	3,456円
14個詰	紙箱	3,996円

●賞味期限／150日間

※商品の入れ替えがある場合は
価格が変わります。

1個／270円

◆ブルーベリー



国産のブルーベリーを用いた
新商品。甘酸っぱい果実を上
品に仕上げました。

◆ほたる(栗・黒豆)



ほたるが光っている様子を黒豆と栗で表現しました。本店前の祇園川は例年6月初旬には蛍とそれを見に来る人々にぎわいます。

1個／378円

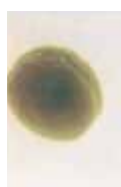
◆金魚



水面に映る月の明かりを二匹のつがい金魚が囲んでいる様子を羊羹と栗で表現しました。

1個／432円

◆梅



甘い梅ですので、お子様にも人気です。まとめてお買い上げいただくことも多く、隠れた人気商品です。

1個／270円

◆タピオカ



コナツツミルクとタピオカと寒天の組み合わせは好み分かれますが、好きなお客様にはまとめてお買い上げいただいております。

1個／270円

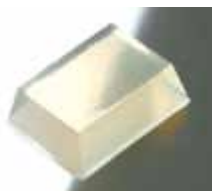
◆甘夏



夏らしい果実を祇園川のおいしい水と寒天で閉じこめました。

1個／270円

◆レモングラス



佐賀県武雄産のレモングラスを用いて創製しました。さっぱりとした味わいがお楽しみいただけます。

1個／270円

●賞味期限

梅・甘夏・ブルーベリー
レモングラス……150日間
タピオカ……60日間
ほたる……90日間
金魚……45日間

●内容量

1個…75g

5月～8月の菓子

5月
限定販売

牛尾 うしのお



1本(300g) 1,404円 賞味期間／10日間

梅の名所「牛尾」の紅梅、白梅をさわやかな梅肉入り紅煉(べにねり)切り羊羹と、口溶けのよい淡雪で表現しました。

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／5月～9月：13日間

表面は砂糖の結晶におおわれていますが、中はやわらかく、生菓子のような繊細なおいしさが好評の伝統羊羹です。

和菓子
一番人気

とら焼 宗 かん



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」「と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。」等のご意見をいただいております。

6月
限定販売

祇園川

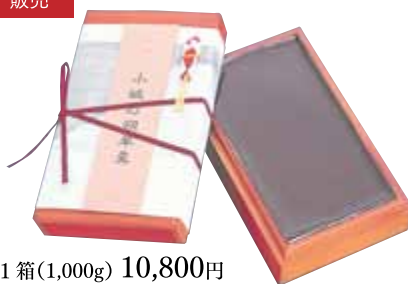


1本(330g) 1,404円 賞味期間／14日間

ホテルが飛び交う祇園川を寒天と大徳寺納豆で表現しました。大徳寺納豆は、煮た大豆にハタアイ粉を混ぜて発酵させ、塩水で練ったあと干しあげるとい手間のかかった食品です。

7月1日
と
8月1日
販売

ついたち 小城の朔羊羹



1箱(1,000g) 10,800円
賞味期間／5月～9月：13日間

年に六回のみの製造の最高級本煉羊羹です。深い味わいが楽しめます。

小型小城羊羹

1本	130円
2本詰(紙箱)	304円
3本詰(紙箱)	434円
5本詰(紙箱)	694円
8本詰(紙箱)	1,084円
12本詰(紙箱)	1,647円
16本詰(紙箱)	2,188円
24本詰(紙箱)	3,228円
40本詰(紙箱)	5,416円
80本詰(紙箱)	10,724円
160本詰(紙箱)	21,232円

賞味期間／180日間

小さくても本格的な羊羹で、「上品な甘さでおいしい」「パッケージがかわいい」と好評です。

7月
限定販売

朝霧 あさぎり



1本 1,404円 賞味期間／5日間

葛を用いた水羊羹です。煉りが控えめなため、口あたりのやわらかさが特長です。

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。

販売期間
5月中旬まで

かしわもち 柏餅

要予約



1個 162円
5個入り 810円
賞味期間／当日限り

柏葉は新芽で出るまで古い葉が落ちないため「家系が途絶えない」とされ、その柏葉を使った柏餅は縁起物として古来より親しまれています。そんな願いを込めて一つひとつ丁寧に作り上げた柏餅をぜひご家族でご賞味ください。

8月
限定販売

岩蔵 いわくら



1本 1,404円 賞味期間／10日間

大阪の道明寺で作られた餅粉を寒天に混ぜ、流した羹でございます。

5月10日 限定販売

しょうゆ餅



1個 130円
賞味期間／当日限り

6月10日 限定販売

わらび餅



1個 130円
賞味期間／当日限り

7月10日 限定販売

よね 米まんじゅう



1個 119円
賞味期間／当日限り

8月10日 限定販売

青のり饅頭



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。



夏の小城町へようこそ

本店、村岡総本舗羊羹資料館がございます小城町は夏にしかない見どころがございます。

五月下旬から六月中旬にかけては、祇園川に螢が飛び交い、多くの見物客で賑わいます。

七月二十五、二十六日には来年七百周年を迎える祇園祭りが開催されます。

また清水の滝は暑さを忘れる涼やかさと、近くの鯉料理専門店で鯉のあらいとヒールを楽しまれる方も多くいます。

駅や公園、本店周辺の整備もされた小城町へぜひお越し下さい。



祇園川の螢



祇園祭りの山車



鯉料理



須賀神社

道路が
広くなって
快適アクセス



村岡総本舗本店
村岡総本舗羊羹資料館



県道

至多久

国道203号線

至三日月



小城中央店



新しくなった
エントランスで
お出迎え



小城公園



小城駅前店

小城駅

新駅舎に
生まれ変わった
小城的玄関口



「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。

講師 村岡総本舗 副社長 村岡 由隆

開始時刻 午前10時

参加料 千円
※予約は電話 0120-35-8057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

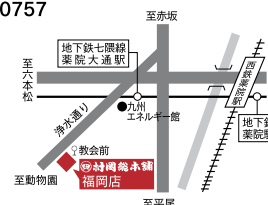
日程 5月 5日(火・祝)
6月 7日(日)
7月20日(月・祝)
8月 9日(日)



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 6月14日(日)
8月23日(日)



直売店の催し物のご案内

- 5月 9日(土) 福岡店感謝祭
- 16日(土) 多久店感謝祭
- 23日(土) 唐人町店感謝祭
- 30日(土) 本店蛍茶屋

- 6月 6日(土)・7日(日) 鳥栖店18周年祭
- 13日(土) 唐津中央店感謝祭
- 27日(土)・28日(日) 佐賀総本店感謝祭
- 7月 4日(土)・5日(日) 小城中央店48周年祭
- 11日(土)・12日(日) 有田店18周年祭
- 18日(土) 白石店感謝祭
- 8月22日(土) 多久店14周年祭
- 28日(金) 唐津店感謝祭

〈抹茶無料サービス〉



福岡店・多久店 (5/16)
唐人町店・本店
鳥栖店
唐津中央店
有田店・白石店

〈氷あずき無料サービス〉



佐賀総本店
小城中央店
多久店 (8/22)
唐津店

〈抹茶のたて方と飲み方の無料講座〉



福岡店
多久店
唐人町店
本店
唐津中央店

変更がある場合もありますので予めご了承下さい。

各地催し物のご案内

「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。

- 4月22日～ 5月 6日 天満屋アルパーク
- 4月28日～ 5月 6日 さくら野青森
- 4月29日～ 5月 6日 立川高島屋
- 4月29日～ 5月 6日 京阪守口
- 5月 1日～ 5月 6日 大分トキハ
- 4月29日～ 5月11日 京都伊勢丹
- 5月13日～ 5月18日 柏高島屋
- 5月13日～ 5月21日 京都高島屋
- 5月21日～ 5月26日 名古屋丸栄



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／5月～9月：13日間

- 5月27日～ 6月 1日 日本橋高島屋
- 5月27日～ 6月 2日 名古屋高島屋
- 5月28日～ 6月 3日 近鉄樫原
- 6月 3日～ 6月 9日 山口井筒屋
- 6月 4日～ 6月10日 京阪すみのどう
- 6月10日～ 6月16日 新宿伊勢丹
- 6月10日～ 6月16日 立川伊勢丹
- 7月 8日～ 7月14日 日本橋三越
- 7月14日～ 7月21日 泉北高島屋

★フェイスブックのご案内

Googleにて「村岡総本舗 Facebook」で検索、又は右記の
QRコードを携帯バーコードリーダーで読み取り下さい。



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