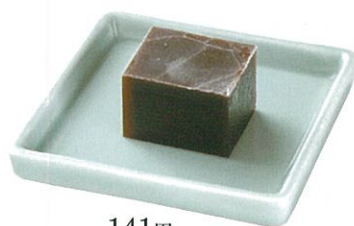




村岡総本舗だより



1個 141円
5個詰(紙箱) 705円

新発売
特製切り羊羹小皿
できたての切り羊羹
をセロファンで包むの
で、やわらかい状態
で楽しめます。



600g(木箱) 3,996円
1kg(木箱) 4,968円
1.2kg(木箱) 5,832円

流し箱羊羹・本煉
表面のみが砂糖の
シヤリがあるできた
ての状態が楽しめます。

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

弊店の一番人気商品である「特製切り羊羹」の本煉の出来立てをイタリアのミラノ博で試食としてお出ししたところ、大変好評でした。特に、福岡の名店・美様の珈琲と一緒に召し上がった際は、多くの方に笑顔で召し上がって頂きました。

羊羹と珈琲は、豆を使った食品同士良く合います。ぜひ一度お試しください。

ミラノで好評でした
できたての本煉羊羹が
楽しめます。

菓子と飲み物

社内、社外の方から聞いた色々な組み合わせをご紹介します。



最中と珈琲

「抹茶餡にも最中餡にもブラックコーヒーは合う」
(男性・お客様)

最中 1個 108円
賞味期間/12日間



ついたち

朔羊羹と紅茶(ウバ)

あっさりとした煉り具合はしつこくないので、紅茶(ウバ)の無糖のものと合いました。
(男性・弊社社員)

小城の朔羊羹

1箱(1,000g) 10,800円
賞味期間/5~9月:13日間
4・10月:18日間
11~3月:20日間



あげまきサブレとコーヒー

「毎日、あげまきサブレとブラックコーヒーでティーブレイクを楽しんでいます」
(女性・弊社社員)

あげまきサブレ

1枚 98円
賞味期間/45日間



黒豆羊羹と抹茶

「やさしい味わいの紅煉羊羹には抹茶がよく合います。新年などのおめでたい席にぴったりです。」
(男性・弊社社員)

黒豆羊羹 1本(400g) 1,404円
賞味期間/120日間



麦と栗と紅茶(ダージリン)

「白餡のやさしい味わいにはコーヒーではなく紅茶の方が良く合うようです」
(男性・弊社社員)

麦と栗 1個 216円
賞味期間/25日間



鳳梨萬頭とほうじ茶

「ほうじ茶は何の菓子にも合います。パイナップルジャムの酸味のある甘さが好評です。」
(男性・弊社社員)

鳳梨萬頭 1個 98円
賞味期間/45日間

直売店では

ほうじ茶とご試食をお楽しみください。



佐賀駅北口店では

珈琲、紅茶と羊羹・和菓子が楽しめます。



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
宗歆 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
宗歆 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
宗歆 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／宗歆、気球船…12日間
特製切り羊羹…5～9月：13日間、4・10月：18日間、11～3月：20日間

かぼちゃの菓子を中心に詰め合わせました

ハロウィンBOX



予約承り中

ハロウィンにちなみ、かぼちゃのおぼけの入れ物に菓子を入れた詰め合わせを販売いたします。

〈詰め合わせ例〉



とら焼 宗歓
1個 120円
賞味期限:12日間



気球船
かぼちゃ・小倉
1個 162円
賞味期限:12日間



小型カステラ
1個 162円
賞味期限:12日間



あげまきサブレ
1個 98円
賞味期限:45日間



水羊羹 2個
小倉・かぼちゃ
1個 389円
賞味期限:90日間

ハロウィンBOX 1,428円

パイまんじゅう

気球船



佐賀インターナショナルバルーンフェスタ
10月30日(金)~11月3日(火・祝)

佐賀
バルーンフェスタ
出店

長年の羊羹づくりによって磨かれた上質な餡を、幾重にも重ねた風味豊かなパイ生地で包みました。佐賀インターナショナルバルーンフェスタのお土産としても好評です。

2016年第22回熱気球世界選手権の佐賀市開催が決定しました。



1個 162円
5個入(袋詰) 810円
8個詰(紙箱) 1,458円
10個詰(紙箱) 1,782円
15個詰(紙箱) 2,646円
賞味期限:12日間

秋・冬おすすめの詰め合わせ



秋・冬おすすめの詰め合わせA

3,238円

最近人気の高まっております「あげまきサブレ」「麦と栗」と秋・冬に人気の黒豆羊羹、弊社和菓子一番人気の「とら焼き宗飲」が入った「秋・冬おすすめの詰め合わせ」です。

あげまきサブレ 5個、麦と栗 3個、
とら焼き宗飲 4個、黒豆羊羹 1本

賞味期間：黒豆羊羹…120日間
とら焼き宗飲…12日間
あげまきサブレ…45日間
麦と栗…25日間



秋・冬おすすめの詰め合わせB

3,062円

黒豆羊羹 1本、とら焼き宗飲 2個
あげまきサブレ 4個、麦と栗 4個

賞味期間：黒豆羊羹…120日間
とら焼き宗飲…12日間
あげまきサブレ…45日間
麦と栗…25日間



秋・冬おすすめの詰め合わせC

3,100円

黒豆羊羹 1本、あげまきサブレ 3個、
とら焼き宗飲 2個、150g特製切り羊羹 2本
※麦と栗の代わりに弊社羊羹一番人気、特製切り羊羹が入っています。

賞味期間：黒豆羊羹…120日間
とら焼き宗飲…12日間
あげまきサブレ…45日間
150g特製切り羊羹 18日間(4月・10月)
20日間(11月～3月)、13日間(5月～9月)

伝統の鍋島更紗や
人気の桜柄を使用した
包装や手提げ袋で
お渡ししております。



鍋島更紗の包装紙



鍋島更紗手提げ袋



桜羊羹手提げ袋



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

昔ながらの製法 特製切り羊羹

◇本煉、小倉、紅煉きびざとう、挽茶の5種類

1本(150g)	1本(250g)
各 500円	各 800円
青えんどうのみ 600円	青えんどうのみ 900円
2本詰 1,108円	2本詰 1,708円
3本詰 1,662円	3本詰 2,508円
	5本詰 4,162円

(青えんどうの場合は価格が変わります。)

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製法の羊羹です。

9月 限定販売 栗入り薯蕷羹 白坂



1本 1,404円
賞味期間／10日間

秋の代表的味覚である栗を山の芋を用いた薯蕷羹(じょうよかん)にちりました。あっさりとした食べ口が特長です。

和菓子 一番人気 栗とら焼 宗 欽



1個 120円
賞味期間／12日間

弊社一番人気和菓子です。「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おいしい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。

9月下旬～10月 限定販売 栗きんとん羊羹



1本(220g) 1,404円
1本(370g) 2,160円
賞味期間／10日間

小豆を一切使わず羊羹の部分も栗で作られた秋ならではのぜいたくな一品です。

10月～1月と4月は15日に販売／2月3日は10日に販売

櫻 岡



1箱(90g) 1,620円

賞味期間／3月～9月:13日間 4・10月:18日間 11月～3月:20日間
伝統的な「切り羊羹」を五種類楽しめます。本煉、小倉はコーヒーともよく合います。少ない量で色々な味わいを楽しみたいという方におすすめです。

紅煉 小倉 挽茶 本煉 きびざとうの五種

菓 悦



1個 303円
賞味期間／12日間

秋の代表的な味覚である栗一粒を桃山生地で包み焼き上げました。

11月 限定販売 柚の木



1本(230g) 1,404円 賞味期間／10日間
かるかんよりもしっとりしたやさしい味わいの薯蕷羹(じょうよかん)と柚子のさっぱりとした味わいをお楽しみ頂けます。

11月～4月 限定販売 柚子萬頭



1個(40g) 108円 賞味期間／15日間

しっとりとしたクッキー生地で柚子餡を包みました。

9月～3月 限定販売 栗羽二重



1箱(1個入) 389円 賞味期間／7日間

卵の黄味の入った大麥やわらかい落雁に栗一粒の入った季節限定の菓子です。

栗羊羹



1本(260g) 1,080円 賞味期間／180日間
1本(400g) 1,512円

弊店の栗羊羹は、こしあんではなく、粒あんの羊羹に栗が入っており、甘さがほど良く素材の味がいきた栗羊羹となっております。

★各地区販売場所のご案内

平成27年9月2日時点
※最新情報はホームページをご参照下さい。

佐 賀	佐賀玉屋
	伊万里玉屋
	徳永製茶(嬉野)
	大正屋(嬉野)
	新鳥栖駅
長 崎	佐世保玉屋
	長崎浜屋
	長崎空港ビルディング
熊 本	熊本鶴屋
宮 崎	宮崎山形屋
鹿児島	鹿児島山形屋
大 分	トキハ別府店
	大分航空ターミナル
	大分トキハ
山 口	幸屋
	下関大丸
	山口井筒屋
	宇部井筒屋
広 島	広島そごう
兵 庫	十合神戸店
	川西阪急
	宝塚阪急
京 都	京都高島屋
東 京	西部池袋
	玉川高島屋
	立川高島屋
	新宿高島屋
	日本橋高島屋
	紀ノ国屋立川店
	紀ノ国屋星等々力店
	紀ノ国屋吉祥寺店
	紀ノ国屋国立店
	紀ノ国屋青山店
	紀ノ国屋グランスタダイニング(東京店)
	紀ノ国屋アントレ三鷹店
	三越
	小田急百貨店町田店
	東急百貨店東横店
	大井阪急
	東急百貨店
茨 城	西部百貨店筑波店

福 岡	西鉄タミー(久留米)
	井筒屋大牟田ショップ
	黒崎もやいの家
	博多阪急
	コレット井筒屋
	黒崎井筒屋
	小倉井筒屋
	〃 小倉駅店
	〃 北九州空港
	みやぞの園
	天神岩田屋
	博多大丸
大 阪	空港岩田屋
	岩田屋美しヶ丘サロン
	山口園
	村島まんじゅう
	阪急キッチンエール九州
	大阪高島屋
	泉北高島屋
	堺高島屋
	阪急阪神梅田本店
	千里阪急
	西武高槻店
	京阪百貨店くずはモール店
神奈川	〃 杖方店
	〃 京橋店
	〃 すみのどう店
	〃 守口店
	北花田阪急(堺)
	あべのハルカス本店
	横浜そごう
	横浜高島屋
	港南台高島屋
	紀ノ国屋鎌倉店
	紀ノ国屋ラスカ平塚店
	東急百貨店たまプラーザ店
群 馬	都筑阪急
	西武小田原店
	高崎高島屋
埼 玉	大宮高島屋
	大宮そごう
	春日部西部
愛 知	名鉄百貨店

「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、材料や製法の違いで味わいどう違うのか学べる講座です。また、佐賀が羊羹購入額が多い理由や、羊羹の歴史について学べます。

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 1,000円
※予約は最下部の連絡先にご連絡下さい。

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 9月13日(日)
10月12日(月・祝)
11月 8日(日)
12月 6日(日)



「羊羹のおいしさ」講座の様子

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 10月 4日(日)
12月13日(日)



各地催し物のご案内

平成 27 年 9 月 2 日時点 ※最新情報はホームページをご参照下さい。

弊社社員が関東・関西を中心に販売致します。

「小城羊羹・特製切り羊羹」、「とら焼宗歡」、「丸ぼうろ」等を中心に販売いたします。

- | | | |
|-----------------|----------|------------------|
| ・ 9月16日～ 9月22日 | 大阪高島屋 | (☎ 06-6631-1101) |
| ・ 16日～ 22日 | 近鉄アベノ | (☎ 06-6624-1111) |
| ・ 16日～ 23日 | 名鉄百貨店 | (☎ 052-585-1111) |
| ・ 17日～ 23日 | 水戸京成 | (☎ 029-231-1111) |
| ・ 17日～ 23日 | 東急たまプラーザ | (☎ 045-903-2111) |
| ・ 22日～ 27日 | 札幌丸井今井 | (☎ 011-205-1151) |
| ・ 19日～ 28日 | 京都高島屋 | (☎ 075-221-8811) |
| ・ 23日～ 29日 | 阪急梅田 | (☎ 06-6361-1381) |
| ・ 10月 7日～10月12日 | 岡山高島屋 | (☎ 086-221-3833) |
| ・ 7日～ 13日 | 大阪伊勢丹 | (☎ 06-6151-1111) |
| ・ 22日～ 28日 | 東武船橋 | (☎ 047-425-2211) |
| ・ 29日～11月 3日 | 大宮高島屋 | (☎ 048-643-1111) |
| ・ 11月 4日～ 10日 | 近鉄アベノ | (☎ 06-6624-1111) |
| ・ 12日～ 17日 | 遠鉄百貨店 | (☎ 053-457-0001) |



丸ぼうろ 10個入袋 760円
賞味期間/20日間



贈答に一番人気

極上羊羹「心愛和」 1本 2,484円
賞味期間/120日間

★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