



村園総本舗だより



1個 270円(税込)

賞味期間/150日間



宗歟 1個
あげまきサブレ 2個
鳳梨萬頭 2個
祇園川 2個

1,160円(税込)

新砂糖街道夏小



宗歟 2個
あげまきサブレ 4個
鳳梨萬頭 4個
祇園川 3個

1,996円(税込)

新砂糖街道夏中

寒天和菓子 祇園川

小城本店前の清流「祇園川」をイメージした和風ゼリーです。素材を生かした、ほど良い甘さで人気の商品です。

中央アジアの原産でマーマレードの語源でもあるマルメロは、甘露煮やジャムの素材として世界各地で親しまれています。ほどよい酸味と香りの良さと和菓子との相性もよい国産のマルメロを和風の寒天ゼリーに仕上げました。

新商品

マルメロ

【祇園川】



新砂糖街道夏大 3,630円(税込)

宗歟 4個/あげまきサブレ 4個/鳳梨萬頭 4個/祇園川 5個/特製切り羊羹 1本

賞味期間/宗歟…12日間、あげまきサブレ・鳳梨萬頭…45日間、祇園川…150日間
特製切り羊羹…11-3月:20日間、4・10月:18日間

『九州の餅菓子と中国の長江文明』

お正月をはじめ日本の伝統行事に欠かせないお餅は、「餅菓子」として日本の伝統菓子にもなっています。

その中でもうるち米の粉でつくる餅の生菓子は、瑞々しい美味しさが味わえる半面、日持ちがしないため、大量生産が出来ず「菓子の刺身」と呼ばれています。こうした餅菓子は全国的に見ても希少であり、手間はかかるけれども美味しいものをつくり続けてきた先人たちの偉業を感じざるを得ません。

宮崎県の餅菓子「鯨ようかん」は、まさに幻の菓子であり、原料や技術は世界トップクラスのレベルを持っているといわれています。

佐賀県にも、同様にうるち米の粉を蒸して餡を巻いた「けいらん」や団子にした「白玉饅頭」があり、それぞれ郷土の名物として受け継がれています。

餅菓子は、その昔に大陸から伝えられたもので本来は料理の一つでした。餅の料理や食文化は古くから米文化が栄えた中国の長江文明の影響を強く受けているといわれています。



鈴田照次作「ムカワリの餅ふみ」

大陸から伝播した餅の食文化が長い時を重ねて、九州でも米どころである佐賀と宮崎の二つの地域に餅菓子として根付いたのは興味深いところです。

1月9日(土)・10日(日)には「東シナ海と稲作漁撈・弥生文化」として佐賀市でシンポジウムが開催されました。米どころ九州における菓子文化と米文化発祥の地長江文明の深い関係を紐解くことができるかも知れません。

餅を使った商品のご紹介



菜 畑

〈小倉・梅・柚子〉

1個 173円
6個入(紙箱) 1,146円
12個詰(紙箱) 2,238円
賞味期間/12日間

ハ 天

1個 162円
5個入(紙箱) 918円
10個詰(紙箱) 1,728円
賞味期間/12日間



白玉まんじゅう

5個入 325円
10個入 650円

賞味期間/当日限り

直売店のみ販売いたしております。
数に限りがございますので、ご予約を承っております。



2月・3月・4月の菓子

バレンタインデー・ホワイトデー 好適品

切り羊羹 桜 岡

2・3月10日、4月1日限定販売



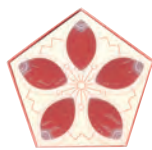
1箱(90g) 1,620円

◇紅煉・小倉・抹茶・本煉
きびだんごの5種類
ご予約
承り中

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

「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。

おぎおんさん



5個詰(箱詰) 648円 賞味期間/90日間

小城公園の桜をイメージした羊羹です。ハート型にも見えることからバレンタインデーやホワイトデーにも使い頂いております。

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。

パイまんじゅう気球船

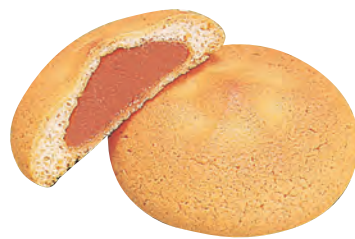
女性に
人気です



1個(70g) 162円 賞味期間/12日間

練りパイの製法に改良を加え、何層にも重なったパイ生地と羊羹作りによって磨かれた餡のおいさが楽しめます。(小倉、かぼちゃ)

鳳梨萬頭



1個 98円 賞味期間/45日間

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。

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和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。

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。

2月10日の限定



佐賀総本店の十日小豆
黒糖田舎饅頭
1個 108円
賞味期間/当日限り

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日の限定



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、材料や製法の違いで味わいは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

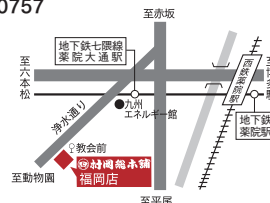
日程 2月14日(日)
3月13日(日)
4月17日(日)



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 2月 7日(日)
4月24日(日)



「羊羹のおいしさ」講座で語る村岡副社長

直売店の催し物のご案内

- 2月 6日(土) 小城中央店感謝祭
- 4月 1日(金) 唐津店50周年祭
- 4月16日(土) 小城駅前店64周年祭

催し物の特典

- 自家製ぜんざいサービス
- 有田焼400周年記念ぐ引き



あたりの方には
有田焼で出来た
マグネットを進呈

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

「小城羊羹・特製切り羊羹」、「極上羊羹」、「とら焼宗歓」、「丸ぼうろ」等をお持ち致します。

- ・ 2月 2日～ 2月 7日 新潟三越 (TEL025-227-1111)
- ・ 2月 3日～ 2月 9日 玉川高島屋 (TEL03-3709-3111)
- ・ 2月15日～ 2月22日 長崎浜屋 (TEL095-824-3221)
- ・ 2月16日～ 2月22日 名古屋松阪屋 (TEL052-251-1111)
- ・ 2月17日～ 2月22日 浦和伊勢丹 (TEL048-834-1111)
- ・ 2月17日～ 2月23日 横浜高島屋 (TEL045-311-5111)
- ・ 2月24日～ 2月29日 豊田松阪屋 (TEL0565-37-1111)
- ・ 2月24日～ 3月 1日 阪急梅田 (TEL06-6361-1381)
- ・ 2月25日～ 3月 2日 中合福島 (TEL024-521-5151)



特製切り羊羹(250g)

本煉、紅煉、小倉、挽茶、きびざとう
各800円 青えんどう900円
賞味期限/11月～3月:20日間/4月:18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