

# 村岡総本舗だより

## あんこ博覧会

平成30年は明治時代から150年。

幕末維新の佐賀を思いおこそうと肥前さが幕末維新博覧会が3月17日開幕、8月1日現在既に70万人以上の入場者が記録されています。

薩長土肥の内、肥前さがの実態は一般的に知られていないと言われますが、明治政府の原動力の元は肥前さがあることが徐々に解明されつつあります。

同様に伝統菓子・和菓子の中核をなす豆を原料とした「あんこ」も意外と知られていない状況ですが、昨年秋から東京の百貨店におけるあんこ博覧会や全国銘菓展のあんこ食べ比べ等の企画が続出し、本物の「おいしさ」を求める気運が高まっています。

8月18日にはじまった村岡総本舗の各直売店の「あんこ博覧会」では、村岡総本舗の羊羹・和菓子の豆の、原料から作られる「あんこ」をご試食いただき、それぞれの「おいしさ」をお楽しみいただいております。

赤小豆の「こしあん」「粒あん」大手亡豆(白隠元豆)の「紅あん」、青えんどう豆の「青えんどうあん」の4種がそれぞれ最中(もなか)のタネ(皮)と共にあじわっていただける趣向です。

羊羹アイスクャンデー4種と重なった4種のアんからは、それぞれに村岡総本舗独自の自家製アんのおいしさがしっかりと伝わります。

この機会にそれぞれの「あんこ」の深いあじわいを是非お試しください、厳選した原料から一貫して丁寧に製造する本物のおいしさをお楽しみ下さい。

こしあん  
北海道産小豆

青えんどうあん  
北海道産青えんどう

紅あん  
北海道産大手亡豆

つぶあん  
北海道産小豆



1本 195円(税込)

# 御歳暮・年始のおすすめ商品

## 「黒豆羊羹」

丹波黒豆のコクと、国産の豆から作られる白餡のやさしい上品な味わいの組み合わせは弊店の季節限定の羊羹で一番人気がある商品です。

黒豆を正月に食べるのは、「黒」は日焼けで健康を意味し、「豆」は、「まめに働く」ということからきているようで大変縁起がよいとされています。

おせち料理やお歳暮、年始のごあいさつなど幅広くお使いいただければ幸いです。



### 黒豆羊羹

1本(400g)	1,620円
2本詰(紙箱)	3,348円
3本詰(紙箱)	4,968円

賞味期限:120日間



### 極上黒豆羊羹

1本(650g)	2,808円
1本詰(紙箱)	2,916円
2本詰(紙箱)	5,832円
3本詰(紙箱)	8,856円

賞味期限:90日間

別製注文・要予約品

### 黒豆羊羹流し箱



1箱(1,000g) 5,400円

賞味期間/11~3月:20日間  
10月:18日間

※4日前までに予約下さい。  
販売期間:10月~1月

# 御歳暮・年始のおすすめ商品

## 弊社一番人気羊羹 特製切り羊羹

弊店の一番人気羊羹です。砂糖のシャリ感があり、中はやわらかい江戸時代にはじまった伝統製法の味が楽しめます。



### 特製切り羊羹

- 1本(本煉、紅煉、小倉、抹茶、きびざとう) 800円
- (青えんどうのみ) 900円
- 2本詰(紙箱) 1,708円
- 3本詰(紙箱) 2,508円

※詰合せの価格は青えんどうを含めない  
場合となっております。

賞味期限

5~9月:13日間 / 4・10月:18日間 / 11~3月:20日間

### 特製切り羊羹 小 函 本煉 紅煉



- 1個 173円
- 5個詰(紙箱) 919円

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

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。

### 本煉 「特製切り羊羹小函 紅煉 + 小型小城羊羹」詰合せ



310円(税込)

伝統製法とアルミケースの現代製法の  
美味しさの違いをお確かめください!!

### 別製注文・要予約品

### 流し箱羊羹

木箱に詰めた作りたての  
みずみずしさ

要予約

### 流し箱羊羹

- 1箱(1,000g) 5,076円
- 賞味期間 / 5月~9月:13日間  
4・10月:18日間  
11月~3月:20日間

1箱 紅煉・本煉

- (600g) 4,104円
- (1,000g) 5,076円
- (1200g) 5,940円

※4日前までに予約下さい。

# 御歳暮・年始のおすすめ商品

格調高い羊羹

「丹波大納言製羊羹」  
「丹波白小豆製羊羹」

伝統を受け継いだ手ごしなどの作業で口溶けの良さを追求した最上級の羊羹です。



丹波大納言製羊羹

丹波白小豆製羊羹



大納言…小倉羊羹  
白小豆…紅煉羊羹

1本(1050g) 5,400円  
1本詰(紙箱) 5,940円  
1本詰(木箱) 7,560円  
2本詰(木箱) 13,500円

賞味期限:60日間

ご贈答に最適

「極上羊羹 心・愛・和」

ご贈答に一番人気のある羊羹です。より上質な砂糖・小豆を使用し外装にもこだわった逸品です。



心(本煉羊羹)

愛(小倉羊羹)

和(紅煉羊羹)



心…本煉羊羹  
愛…小倉羊羹  
和…紅煉羊羹

1本(650g) 2,484円  
1本詰(紙箱) 2,592円  
2本詰(紙箱) 5,184円  
3本詰(紙箱) 7,884円  
1本詰(木箱) 4,104円  
2本詰(木箱) 6,912円  
3本詰(木箱) 9,612円

賞味期限:120日間

# 「小型小城羊羹」

お子様からお年寄りまで好評の「小さくて、賞味期間も長く、味も本格的」な羊羹です。  
手土産や携帯食としても重宝されています。



南瓜 抹茶 本煉 小倉 紅煉 小倉干支

※小倉干支は11月下旬より販売予定です



## 小型小城羊羹24個詰

3,228円(税込)

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)	1,668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

# 人気の和菓子

## バターぼうろ

ポルトガル渡りの伝統製法の丸ぼうろにバターを加え、さらなる美味しさを創製しました。豊かなあじわいをお楽しみください。

1枚 87円

賞味期間:20日間



バターぼうろ(10入袋)



10入袋  
870円(税込)  
賞味期間:20日間

バターぼうろ・丸ぼうろ詰合せ



(バターぼうろ8個・丸ぼうろ7個)  
1,467円(税込)

賞味期間:20日間

## とら焼き宗歡

ふわふわとした食感と  
紅あんのやさしい味わいが好評です



1個	120円
8個詰(紙箱)	1,122円
10個詰(紙箱)	1,416円
12個詰(紙箱)	1,602円
15個詰(紙箱)	1,962円
18個詰(紙箱)	2,398円
20個詰(紙箱)	2,670円
30個詰(紙箱)	3,924円

賞味期限:12日間

## 人気の商品詰合せA



3,344円(税込)

賞味期間

特製切り羊羹...5~9月:13日間、4・10月:18日間、11~3月:20日間  
宗歡、最中...12日間/丸ぼうろ...20日間/小型小城羊羹...80日間



## 10月~1月の菓子

### あげまきサブレ

良質な小麦粉を用いて焼き上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。



1枚 98円  
5枚入 490円  
10枚入箱詰 1,088円 賞味期間:45日間

### バターカステラ

柔らかく、しっとり焼き上げられ、きめ細やかなかつ弾力性のある歯ざわり、上品で優雅な味わいに仕上げました。



1個 270円  
賞味期間:15日間

9月下旬~10月  
限定販売

### 栗きんとん羊羹



1本 1,944円  
1本 3,024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。

### 栗羊羹



1本 1,188円  
1本 1,620円 賞味期間/180日間

弊店の栗羊羹は、こしあんでなく、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きた栗羊羹となっております。

### どら焼



1個 130円  
賞味期間/12日間 5個入 650円  
10個入箱詰 1,516円

上品なきめの細かい生地で、栗粒を配した小豆粒あんをはさんだ栗どら焼です。

11月  
限定販売

### ゆの木の



1本 1,620円 賞味期間/10日間

かるかんよりもしっとりと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。

人気です

### 麦と栗



8個入箱詰  
2,012円

1個 238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。

### 鳳梨萬頭



賞味期間/45日間  
1個 98円 5入袋 490円  
10個入箱詰 1,196円

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月  
限定販売

### 餅入り小豆 市の川



1本 1,620円 賞味期間/7日間

やわらかく舌ざわりの良い小倉餡と、もちを使った一月のみの棹物の菓子です。

### パイまんじゅう気球船



1個 162円 賞味期間/12日間  
10個入箱詰 1,836円

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しさが楽しめます。季節により種類が変わります。

12月1日  
と  
1月1日  
販売

### 小城の朔羊羹



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

## 発送のご案内

本店・羊羹資料館  
お問合せ・ご注文先  
オンラインショッピング  
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

村岡総本舗

Q 検索

## お支払い方法

### ●お支払い代金 ……

商品代(税込)+送料700円(税込)  
※送料…宅急便料金は全国一律一件につき700円(税込)

■ご自宅お届けの場合は「着払い」をお願い致しております。  
上記のお支払い代金に[代金引換手数料324円]が加わります。  
(商品代10,800円以上の場合代金引換手数料324円は無料です。)

### ●ご贈答のみの場合…ご入金確認後発送いたします。

お急ぎ  
の場合

銀行  
振込

佐賀銀行 コウノマチ 神野町支店  
当座 7090 (株)村岡総本舗

通常  
の場合

郵便  
振込

口座番号 01770-7-22223  
(株)村岡総本舗

※確認まで一週間ほど要します。 ※振込み手数料はご負担いただいております。

### ●宅急便での 弊社発送日よりお届け日までの日数表 (天候の影響により遅れる場合があります) 料金は全国一律 一件700円(税込)

#### 1日

福岡・佐賀・大分・長崎・熊本・宮崎・鹿児島  
山口・広島・岡山・鳥取・島根

愛媛・香川・徳島・高知  
大阪・京都・兵庫・滋賀・奈良・和歌山

愛知・三重・岐阜

#### 2日

富山・石川・福井  
東京・神奈川・千葉・埼玉・静岡

茨城・栃木・群馬・新潟  
山梨・長野

宮城・山形・福島  
青森・秋田・岩手

北海道・沖縄

## 直売店の催し物のご案内

- 11月10日(土) あんこ博覧会唐津中央店
- 24日(土) あんこ博覧会白石店
- 12月 1日(土) 2日(日) あんこ博覧会佐賀総本店
- 1月12日(土) あんこ博覧会有田店
- 19日(土) あんこ博覧会唐人町店
- 26日(土) あんこ博覧会鳥栖店



変更がある場合もありますので予めご了承下さい。