

村岡総本舗だより



村岡総本舗本店と村岡総本舗羊羹資料館

NHK「あさイチ」で紹介いただきました

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(紙箱) | 1,708円 |
| 3本(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。

賞味期間
5月～9月:13日間／4・10月:18日間／11～3月:20日間

本煉 紅煉

「特製切り羊羹小函
＋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!!

寒天涼菓 祇園川

寒天を使用した涼しげな菓子「祇園川」に『青梅』が新たに加わりました。

新商品

祇園川〔青梅〕

青梅の果肉とジャムを使って創製しました。さっぱりとした味わいをお楽しみいただけます。

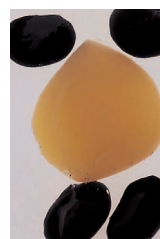
1個／270円



◆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



◆鯉

祇園園川の水面に映る月を間にして真鯉と緋鯉が泳いでいる情景を表しています。月には栗を用い、鯉は羊羹を型取って仕上げました。

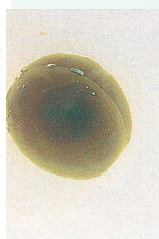
1個／432円



◆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



◆グリーンレモン

グリーンレモンの果肉のジャムを使って創製しました。鮮やかな緑のレモンスライスが彩りを添えています。さわやかな風味と味わいがお楽しみいただけます。

1個／270円



◆マルメロ

中央アジア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に親しまれます。

1個／270円



梅・青梅・グリーンレモン マルメロ詰合

6個詰	紙箱	1,728円
10個詰	紙箱	2,916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。



12個詰 3,456円(税込)

●賞味期限

梅・グリーンレモン

青梅・マルメロ……………150日間

ほたる……………90日間

鯉……………45日間

夏の好適品

水羊羹



紅煉



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。

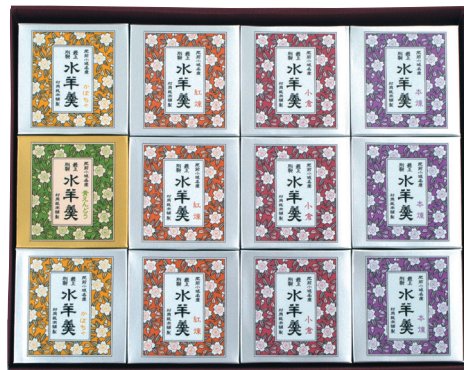
冷やしてお召し上がりください。

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



水羊羹と祇園川の詰合せ 「茶神物語」

夏にひんやりとしておいしい「祇園川」と「水ようかん」の組合せをご用意いたしました。

「茶神物語」(脊振の翁物語)とは、「雨月物語」で知られる上田秋成が書いた佐賀県脊振山を舞台とした幻想的なお話です。

冷やしてお召し上がりください。



茶神物語 (梅)

9個詰 紙箱

2,917円

[水羊羹] 紅煉・本煉・小倉・青えんどう×各1個

[祇園川] 青梅2個・梅1個・グリーンレモン1個・マルメロ1個



茶神物語 (松)

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1個・青梅3個・グリーンレモン2個・マルメロ2個

※この詰め合わせのみ、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

「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。

5月から8月まで「紅煉」と「南瓜」は季節限定パッケージに変更となります。



南 瓜 抹 茶 本 煉 小 倉 紅 煉

小型小城羊羹紅煉は700年以上の歴史を有する「小城山挽祇園祭」の風情を描いたパッケージの中に小城の羊羹の伝統の味わいを込めました。



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

Butter Trio バタートリオ

バターぼうろ

新 発 売

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



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

賞味期間:45日間

バターカステラ

柔らかく、しっとりと焼き上げられ、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



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

『小城PAスマートインターチェンジ』

至長崎

長崎自動車道

小城

至鳥栖・福岡・熊本・大分

2018年4月には、村岡総本舗本店・村岡総本舗羊羹資料館から約1キロにある長崎自動車道小城パーキングエリアに県内初となる『小城PAスマートインターチェンジ』が開設されました。今後さらに物流拠点へのアクセスが短縮されます！

村岡総本舗 本店
(22世紀に残す佐賀県遺産)

村岡総本舗
羊羹資料館
(国の登録有形文化財
22世紀に残す佐賀県遺産)

県道
44
ROUTE

県道
290
ROUTE

岩松小学校



須賀神社



至清水

須賀神社

村岡総本舗 本店

村岡総本舗 羊羹資料館

小城郵便局 〒

国道203号

●小城中央店

至小城市

小城市小城市861 TEL.0952-72-2131

営業時間／午前8時～午後8時

羊羹資料館 午前8時～午後5時

国道
203
ROUTE

至唐津・多久

県道
44
ROUTE

小城郵便局

小城中央店

小城高校

小城駅前店

JR小城駅

須賀神社

村岡総本舗本店

村岡総本舗羊羹資料館

小城郵便局 〒

●小城中央店

国道203号

村岡総本舗 小城駅前店

JR小城駅

小城市JR小城駅前 TEL.0952-72-3233

営業時間／午前9時～午後6時



須賀神社

村岡総本舗本店

村岡総本舗羊羹資料館

小城郵便局 〒

国道203号

村岡総本舗 小城中央店

小城駅前店

JR小城駅

小城市小城市北小路 TEL.0952-72-2648

営業時間／午前8時～午後8時



小城市役所

国道
203
ROUTE

嘉瀬川

国道
34
ROUTE

至佐賀

JR久保田駅

国道
207
ROUTE

JR牛津駅

至武雄

5月・6月・7月・8月・9月の菓子

5月
限定販売

牛尾 うしのお



1本(300g) 1,620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。

9月
限定販売

栗入り薯蕷羹
白坂 しらさか



1本 1,620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

とら焼 宗 飲



1個 120円
賞味期間/12日間

弊店一番人気商品です。「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) 1,620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う手間のかかった食品です。

おん らい まん と
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。

どら焼 三兄弟

“どら焼三兄弟”とは
とら焼宗飲、くり三笠、どら焼の
三商品です。

くり三笠

1個 216円
賞味期間/10日間



どら焼

1個 130円
賞味期間/12日間



とら焼宗飲、くり三笠、どら焼各1個詰め合わせ袋(1袋466円)もおすすすめです。

7月
限定販売

朝霧 あさぎり



1本 1,620円 賞味期間/5日間

葛を用いた水羊羹です。練りが控えめなため、口あたりのやわらかさが特長です。

人気です

麦と栗

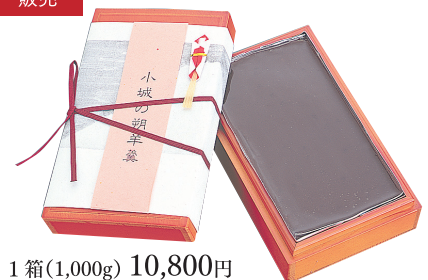


1個 238円 賞味期間/25日間

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。

7月1日
と
8月1日
販売

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。

8月
限定販売

岩蔵 いわくら



1本 1,620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。

丸ぼうろ



1個 87円
賞味期間/20日間

ひきの強い、風味豊かな佐賀県産小麦粉を使用し、伝統の製法で焼き上げました。



1個	87円
10個詰(袋入)	870円
13個詰(紙箱)	1,347円
15個詰(紙箱)	1,467円
20個詰(紙箱)	1,902円
26個詰(紙箱)	2,500円
40個詰(紙箱)	3,750円
67個詰(紙箱)	6,261円

RKBラジオ「羊羹のおいしさ講座」 ご案内

毎月第3月曜日午前11:45よりRKBラジオで「羊羹・和菓子のおいしさ講座」を行っております。
お聞き頂ければ幸いです。

出演 村岡総本舗 副社長 村岡 由隆



収録の様子

直売店の催し物のご案内

- 5月12日(土) 福岡店感謝祭
- 19日(日) 本店蜚茶屋
- 26日(土) 多久店感謝祭

- 6月 2日(土) 唐人町店感謝祭
- 9日(土)・10日(日) 鳥栖店21周年祭
- 16日(土) 唐津中央店感謝祭
- 23日(土)・24日(日) 佐賀総本店感謝祭

- 7月 1日(土) 白石店感謝祭
- 7日(土)・ 8日(日) 小城中央店51周年祭
- 14日(土)・15日(日) 有田店21周年祭

- 8月18日(土) 小城駅前店感謝祭
 - 25日(土) 多久店17周年祭
-
- 9月 2日(日) 唐津店感謝祭
 - 8日(土) 福岡店秋の収穫祭
 - 15日(土) 小城中央店秋の収穫祭

（氷あずき無料サービス）



各地催し物のご案内

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

- | | | |
|----------------|--------|--------------|
| ・ 5月 2日～ 5月 8日 | 川越丸広 | 049-224-1111 |
| ・ 5月 9日～ 5月15日 | 玉川高島屋 | 03-3709-3111 |
| ・ 5月 9日～ 5月17日 | 京都高島屋 | 075-221-8811 |
| ・ 5月16日～ 5月22日 | 柏高島屋 | 04-7144-1111 |
| ・ 5月23日～ 5月29日 | 日本橋高島屋 | 03-3211-4111 |
| ・ 5月23日～ 5月29日 | 岐阜高島屋 | 058-264-1101 |
| ・ 6月27日～ 7月 3日 | 小田急町田 | 042-727-1111 |
| ・ 6月27日～ 7月 3日 | 日本橋三越 | 03-3241-3311 |

贈答に一番人気



極上羊羹「心愛和」
1本 2,484円

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