

村岡総本舗だより

ナッツ羊羹 続々発売!!

2月の十日あずき「カシューナッツ羊羹」に続き、3月21日小城市におけるJR九州ウォーキングで「マカダミアナッツ羊羹」が発売されました。3月19日佐賀新聞掲載記事を以下記します。

マカダミア羊羹、限定販売 村岡総本舗

小城市の村岡総本舗(村岡安廣社長)は21日、マカダミアナッツ羊羹(税込270円)を1日限定で500個販売します。小城市内で同日開かれる「JR九州ウォーキング」に合わせた販売です。伝統製法の本練り羊羹にナッツのこくが加わり、甘すぎないのが特徴です。500個のうち、本店と小城中央店では各100個を店頭販売します。19日午後4時までに予約をすれば、他の直売店でも受け取れます。

ナッツ羊羹には特製切り羊羹本煉(1本税込800円)が用いられます。2015年5月世界初の食の万国博覧会ミラノ萬博に出展した村岡総本舗は日本パビリオンのワークショップでモカコーヒーと特製切り羊羹本煉のコラボレーションを試み、全ての参加者の大いなる賛同を得、共同通信特派記者が日本全国に配信、全国の地方紙に伝統製法の小城羊羹の名が広まりました。

同時にコーヒーに最も合う伝統菓子のひとつとの評価をいただきました。今回さらにコーヒーに合う羊羹のリクエストをいただき創製したナッツ羊羹は、伝統製法羊羹の小豆独特の苦味と砂糖の甘味、ナッツ特有のコクと苦味がうまく溶けあい、程良い甘さが加わり、絶妙のおいしさをもたらされました。

3月21日のJRウォーキングでは多くの方々がナッツ羊羹を求めて来店されました。前日午後4時までの予約300個は新聞発表から間もなく完売となり、さらなる追加の400個も完売しました。3月21日時点で4月3日製造予定の追加400個が若干の予約を残すところと相成りました。

ナッツとの組み合わせの妙で再評価が始まった伝統製法の「特製切り羊羹本煉」は、昨年6月19日、日本遺産に認定された「砂糖文化を広めた長崎街道～シュガーロード～」の構成遺産である「小城羊羹」の真髄といえる伝統菓子です。

むし羊羹が進化し格調ある煉羊羹となった時代そのままの、みずみずしいシズル感と小豆の豊かなあじわいが伝わってくる、羊羹の本場小城の名水の力が加わった伝統のあじわいは、日本遺産すなわち日本の宝として今後も大切に守り育まれることが、多くの方々から期待されています。

日本遺産が永続するには、これまでのつくる人中心から食べる人、味わう人中心の気運の醸成が重要とされております。多くのお客様の伝統製法の羊羹へのご理解ご支援を切にお願い申し上げます。

	5月8日より販売	5月8日限定販売 500個限定	6月19日・7月10日限定販売 500個限定
			
カシューナッツ羊羹 1本 1,080円(税込)		クルミ羊羹 1個 270円(税込)	アーモンド羊羹 1個 270円(税込)

ご予約承ります。売切れの場合は、1週間後を目処に追加で製造する場合がございます。

寒天涼菓 祇園川



◆タピオカ

ココナッツミルクで仕上げた南国情緒漂う味わいをお楽しみ下さい。

1個 / 324円



◆ざくろ

昔懐かしい栂榴の風味で、さつぱりした風味が楽しめます。

1個 / 324円



◆青梅

青梅の果肉とジャムを使って創製しました。さつぱりとした味わいを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。

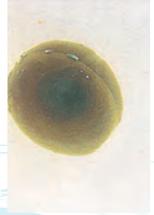
1個 / 270円



◆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



◆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

6個詰 紙箱	1,838円
10個詰 紙箱	3,028円
12個詰 紙箱	3,622円
14個詰 紙箱	4,162円

※商品の入れ替えがある場合は価格が変わります。

●賞味期限	
梅・グリーンレモン	
青梅・マルメロ	150日間
タピオカ・ざくろ	120日間
ほたる	90日間
鯉・芭蕉	45日間

祇園川詰合



12個詰 3,622円



◆鯉

祇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



◆芭蕉 (バナナ)

皮ごと食べられる自然農法で作られたバナナを原料としております。酸味のきいたさつぱりとした味が楽しめます。

1個 / 432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る人々でにぎわいます。

1個 / 378円

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。



茶神物語 (梅) 9個詰 紙箱 3,169円

ぜんざい缶 324円×1個 水羊羹 389円×3個
[祇園川]270円×3個 324円×2個



茶神物語 (松) 16個詰 紙箱 5,450円

ぜんざい缶 324円×4個 水羊羹 389円×4個
[祇園川]270円×6個 324円×2個

冷やしてお召し上がりください。

●賞味期限 / 水羊羹・ぜんざい缶…90日間 祇園川…120～150日間

※今年より商品の入れ替えが出来るようになりました。入れ替えの場合、価格が変更になります。

水羊羹

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、バナナは自然農法で作られた原料を使用しており、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。



紅煉



青えんどう



かぼちゃ



本煉



小倉



芭蕉(バナナ)

冷やしてお召し上がりください。

商品番号 [通年③] 羊羹詰め合わせ(B)



ご贈答に人気の極上羊羹の詰め合わせです。

4,986円(税込)

極上羊羹 …………… 1本
 小型小城羊羹 …… 9本
 水ようかん …………… 3個



8個詰 3,397円
 (389円×7個・454円×1個)

紅煉・小倉・かぼちゃ・本煉 389円
 青えんどう・芭蕉(バナナ) 454円

10個詰 紙箱 4,020円
 (389円×8個・454円×2個)

12個詰 紙箱 4,733円
 (389円×11個・454円×1個)

●賞味期限/90日間

ぜんざい缶

「羊羹の産地」であり、「羊羹の都」ともいわれる小城の地は、名水の地であり、おいしい水を用いた菓子づくりが長い歴史を有しています。

北海道産小豆と白双糖を用いた「ぜんざい缶」は小城の歴史と伝統から生れた小豆のおいしさが詰まった伝統菓子です。

餅やトースト、アイスクリーム等とともにおいしくお召し上がり下さい。

1個 324円

賞味期間/90日間

水羊羹(ぜんざい缶)詰め合わせ

8個詰 3,332円
 (水羊羹389円4個 454円2個 ぜんざい缶2個)

12個詰 4,668円
 (水羊羹389円8個 454円2個 ぜんざい缶2個)



「シベリア」



シベリア缶(2個入) 1,500円(税込)
賞味期間/21日間

カステラに合わせて選んだ自家製餡と羊羹をカステラの間に挟み5層にすることでより柔らかな食感と味と香りの広がりをお楽しみいただける「シベリア」を缶に2個詰め合わせました。
おいしく召し上がった後は、小物入れなどにお使いいただければと存じます。



1個 486円(税込)
賞味期間/21日間



6個詰 3,246円(税込)

丸シベリア・三角シベリアセット

1箱 5,400円(税込)



要予約
(賞味期間/14日間)

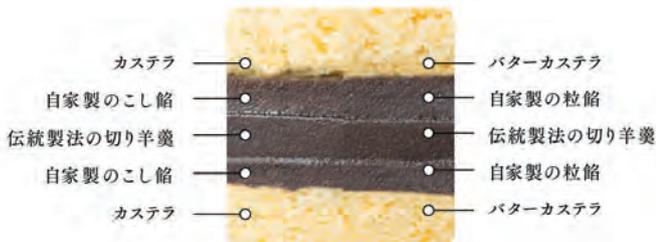
5つの層からなる豊かな表情。

伝統的な「長崎カステラ」を使用した、昔ながらの「三角シベリア」と、しっとりした柔らかい優しい甘さが特徴の「ポルトガル風バターカステラ」を使用した「丸形シベリア」。

従来のシベリアは羊羹をカステラで挟んだものですが、それぞれのカステラに合わせて選んだ自家製餡を羊羹とカステラの上に挟み5層にすることでより柔らかな食感と、味と香りの広がりをお楽しみいただけます。肥前の銘菓、羊羹とカステラ。新たな発想を加えて生まれ変わった村岡総本舗謹製「シベリア」を是非お楽しみください。



[シベリア断面図]



三角シベリア
2,160円(税込)



丸シベリア
3,240円(税込)



シベリア詰め合わせA



2,288円(税込)

- シベリア …… 3個
- 宗飲 …… 2個
- 丸ぼうろ …… 1個
- バターぼうろ …… 1個
- 鳳梨萬頭 …… 2個

シベリア詰め合わせC



3,119円(税込)

- シベリア缶 …… 1箱
- 宗飲 …… 3個
- 気球船 …… 2個
- 鳳梨萬頭 …… 3個
- 麦と栗 …… 2個

弊社人気羊羹 特製切り羊羹

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は多くの方々に愛されています。



抹茶 (まっちゃ)

紅煉 (べにねり)

小倉 (おくら)

きびざとう

本煉

青えんどう



特製切り羊羹

- 1本(本煉、紅煉、小倉、抹茶) 800円
- 2本詰(紙箱) 1,710円
- 3本詰(紙箱) 2,510円

※青えんどう、きびざとうは月に1回製造の限定販売です。

賞味期限
5~9月:13日間/4~10月:18日間/11~3月:20日間

本煉「特製切り羊羹小函」 紅煉 + 小型小城羊羹」詰合せ

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!!



310円(税込)

「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

芭蕉(バナナ)

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)	1,670円
16本詰(紙箱)	2,190円
24本詰(紙箱)	3,230円
40本詰(紙箱)	5,420円
80本詰(紙箱)	10,730円
160本詰(紙箱)	21,240円

賞味期間/180日間

芭蕉(バナナ)の在庫がなくなり次第、南瓜を販売いたします。

弊社人気菓子

とら焼き そうかん 宗歡



1個	120円
5個詰(袋入)	600円
8個詰(紙箱)	1,125円
10個詰(紙箱)	1,420円
12個詰(紙箱)	1,605円
15個詰(紙箱)	1,965円
18個詰(紙箱)	2,402円
20個詰(紙箱)	2,675円
30個詰(紙箱)	3,930円

商品番号 [通年⑩] 人気の商品詰め合わせ(A)



菓子、羊羹の人気商品を詰め合わせしました。

3,347円(税込)

宗歡	2個
丸ぼうろ	2個
最中	6個
特製切り羊羹	2本
小型小城羊羹	4本

商品番号 [通年⑥]

大肥前(月)



人気の菓子と伝統製法の羊羹を楽しめる詰め合わせになっております。

3,762円(税込)

宗歡	5個
最中	6個
麦と粟	2個
鳳梨萬頭	2個
特製切り羊羹	2本

シベリア詰め合わせB



大変好評を頂いておりますシベリアと羊羹を詰め合わせました。

2,378円(税込)

シベリア	2個
小城羊羹(大型)	1本

小城羊羹 (中型・大型)



中型



大型



小倉、抹茶、本煉



中型



大型

北海道小豆や大手亡豆を使用した羊羹です。羊羹が「羊の羹(あつもの、スープ)」にちなんだ菓子ということで、羊柄のパッケージも好評です。

大型	1本 400g	1,296円
	2本詰(紙箱)	2,702円
	3本詰(紙箱)	3,998円

中型	1本 260g	756円
	2本詰(紙箱)	1,622円
	3本詰(紙箱)	2,378円

賞味期間/製造より180日間

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 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。

あげまきサブレ



1枚 98円
5枚入 490円
10枚入箱詰 1,090円



賞味期間:45日間

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。

6月
限定販売

祇園川



1本 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、煮た大豆にハッタ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。

鳳梨萬頭



1個 98円
5個入袋 490円
10個入箱詰 1,200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。

パイまんじゅう気球船



1個 162円 10個入箱詰 1,840円
5個入袋 810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しさが楽しめます。(小倉・かぼちゃ・梅季節により種類が変わります。)

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/45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、流した棗物でございます。

丸ぼうろ



1個 87円
賞味期間/26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)	1,351円
15個詰(紙箱)	1,470円
20個詰(紙箱)	1,905円
26個詰(紙箱)	2,504円
40個詰(紙箱)	3,755円
67個詰(紙箱)	6,269円

通信販売発送のご案内

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

佐賀県小城市小城町861
☎ 0120-35-8057(午前8時～午後5時)
FAX 0952-37-3191
www.muraoka-sohonpo.co.jp
E-mail:info@muraoka-sohonpo.co.jp



携帯QRコード

村岡総本舗

検索

お支払い方法

●お支払い代金……………

商品代(税込)+送料800円(税込)
※送料…宅急便料金は全国一律一件につき800円(税込)

■ご自宅お届けの場合は「着払い」で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330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330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 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800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

YouTubeのご案内

弊社では村岡総本舗羊羹資料館で放映しているビデオをはじめ様々な動画をご覧頂けます。

You Tube 村岡総本舗

検索

でご検索ください。