

村岡総本舗だより

名水の恵みと新商品「シベリア」

3月28日21時から22時までの60分、NHKテレビBSプレミアムでは「新日本風土記」－「長崎街道」が放映されました。「長崎街道」の伝統文化とそれにまつわる人々を中心にシュガーロードとも称されるこの地の伝統菓子が紹介されました。

カステラ、丸ぼうろ、カステラ饅頭とともに、小城の伝統製法の羊羹と、名水によって育くまれた「おいしさ」がクローズアップされました。

羊羹愛好の婦人の方々のことばが耳に残ります。「小城の羊羹は、まさに羊羹らしい羊羹」と発言された、この地の伝統の普茶料理伝承の会 春香会 中尾幸子会長は永年長崎由来の普茶料理170年の伝統を受けついでられました。うす味のもどき料理である普茶料理は毎年春秋に春香会の方々により小城の地で供されてきました。仏教の禅にもとづく普茶料理は黄檗の開祖隠元禅師の影響により広まって今に至り、羊羹の原料であるインゲン豆そして寒天は隠元由来とされています。伝統料理を受けつぎ、類まれなる美味を伝えてきた中尾さんならではのすばらしいことばが全国に伝わったのです。

鮮明な画面の中に名水百選に選定された小城市清水の滝そして清水川が映しだされました。

村岡総本舗村岡安廣社長が名水や滝を巡る世界各地への旅の中で体感した水のおいしさ、やわらかさ、軽さが清水川の名水にもあることが示されました。20年余昔、中国の緑茶の名所、杭州郊外の龍井(ろんじん)の、現在入所禁止の井戸から水をくみ上げ、口に含むと、綿菓子のような軽いふわふわした水が感じられました。龍井一帯は、茶の産地である佐賀県嬉野やコーヒーの産地ジャマイカ・ブルーマウンテンのような霧深い山中の温泉地であり、名水、名産飲料を産出する同様の環境があることが示されたのです。江戸期佐賀鍋島藩随一の祈祷所であった小城市清水観音そして清水の滝の名水の力は羊羹のあんづくりにしっかりと伝わり、水のエネルギーを感じる伝統製法のみずみずしく輝く煉羊羹が画面に鮮明に映しだされたのでした。

この伝統製法の煉羊羹が村岡総本舗だより 1月号で紹介させていただいた新商品「シベリア」の主役として用いられ、好評を博しています。既報のごとく三越伊勢丹百貨店の歳暮品としての「シベリア」を小型化し、新しい「シベリア」が12月下旬から登場しています。

新しい「シベリア」は中心に伝統製法の煉羊羹、その外側に小豆あんを配し、バターカステラでサンドした一口サイズを2個詰め合わせた形となりました。伝統製法煉羊羹は時の経過とともにシャリが出ることで、その味わいを楽しむことができますが、「本場の本物」に選定されたこの羊羹の真髄はやはり「できたてのみずみずしさ」にあると言われています。「シベリア」の中心をなす羊羹は外側の小豆あんにより、できたてのみずみずしい味わいをお楽しみいただけます。そしてポルトガルの伝統製法に由来するバターカステラとの絶妙なコラボレーションにより江戸期最高の砂糖菓子の双璧、羊羹とカステラのおいしさを同時に味わうこととなります。



寒天涼菓 祇園川

祇園川詰合



12個詰 3,622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

※商品の入替えがある場合は
価格が変わります。

祇園川・宗歆・鳳梨萬頭詰合



2,329円

祇園川	6個
宗歆	2個
鳳梨萬頭	2個

●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

新商品

◆ざくろ



昔懐かしい柰榴の風味が広がり、滑らかな舌触り、上品な味わいに仕上げました。

1個／324円

新商品

◆タピオカ



形が真珠に似ていることから名付けられたタピオカパールを散りばめた南国情緒を漂わせた上品なゼリーに仕上げました。

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。さっ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

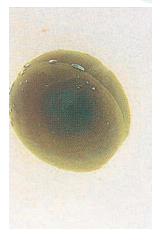
◆グリーンレモン



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を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

◆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

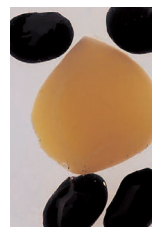
◆芭蕉（バナナ）



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た寒天ゼリーです。

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にぎわいます。

1個／378円

夏の好適品

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)

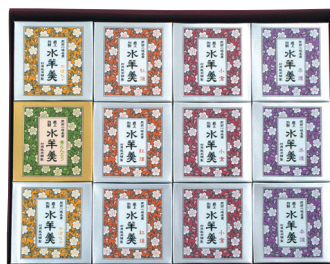
商品番号 羊羹詰め合わせ(B) [通年⑧]



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



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・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・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。



茶神物語 (梅)

9個詰 紙箱

2,975円

[水羊羹] 紅煉・本煉・小倉・芭蕉×各1個
[祇園川] 青梅2個・梅1個・ざくろ1個・マルメロ1個



茶神物語 (松)

16個詰 紙箱

5,170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・タピオカ1個・ざくろ1個・マルメロ2個

冷やしてお召し上がりください。

●賞味期限/水羊羹…90日間 祇園川…120～150日間

※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。

新商品 「シベリア」

カステラで羊羹を挟んで食べる
昔懐かしい菓子「シベリア」。

長崎から佐賀を通じて、
各地へ伝わったカステラと羊羹。
どちらも九州では

馴染みある菓子でありながら、

そのふたつで作られる「シベリア」は

九州では見かけることが

ほとんどない謎の多き菓子。

そんなシベリアを羊羹やカステラを

長年作り続けてきた

村岡総本舗が作るのなら――。

好奇心と味へのこだわりから

見た目も味わいも違う

2種類のシベリアが生まれました。



1個 486円(税込)
賞味期間/14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)



三角シベリア
2,160円(税込)



丸シベリア
3,240円(税込)

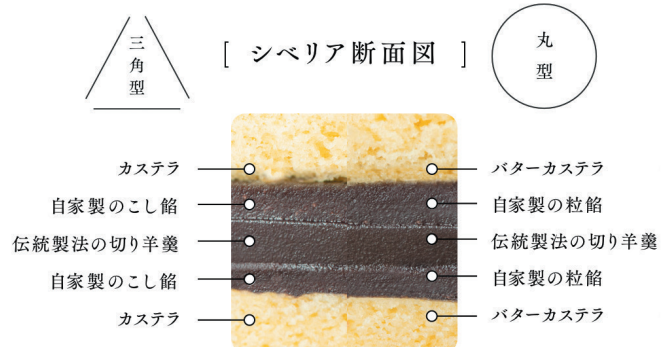
※要予約 ※製造に2～3日頂いております。

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間挟み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。



弊社人気菓子

商品番号
【通年⑭】

手土産好適品



伝統製法の特製切り羊羹
は佐賀の人々に愛されています。

1,906円(税込)

特製切り羊羹 …… 1本
最中 …… 4個
宗飲 …… 2個
気球船 …… 2個

とら焼き^{そうかん}宗飲



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)

宗飲 …… 5個
最中 …… 6個
麦と栗 …… 2個
鳳梨萬頭 …… 2個
特製切り羊羹 …… 2本

商品番号
【通年①】

新砂糖街道(大)



人気の商品詰め合わせです。

3,378円(税込)

宗飲 …… 4個
あげまきサブレ …… 5個
鳳梨萬頭 …… 6個
麦と栗 …… 2個
特製切り羊羹 …… 1本
気球船 …… 2個

弊社一番人気羊羹

特製切り羊羹

本煉 「特製切り羊羹小函」
紅煉 「+小型小城羊羹」詰合せ

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。



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) 1,710円
3本詰(紙箱) 2,510円



賞味期限
5~9月:13日間
4・10月:18日間
11~3月:20日間
※青えんどう(900円)、きびざとう(800円)は
月に1回製造の限定販売です。

※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。



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!!

賞味期限

宗飲・最中・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
麦と栗…25日間／鳳梨萬頭・あげまきサブレ…45日間／小型小城羊羹…180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。
新たに「芭蕉（バナナ）」味が加わりました。

新発売



芭蕉(バナナ)

抹茶

本煉

小倉

紅煉



小型小城羊羹
24個詰

3,230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)	1,670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

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)

宗飲 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

賞味期間／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。

バナナ萬頭 まんと



1個 130円
5個入袋 650円
賞味期間：15日間

皮ごと食することのできる自然農法で作られたバナナを原料とした白餡をクッキー生地で包み、しっかりと焼き上げ、仕上げに粉糖をかけた菓子です。

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、煮た大豆にハタ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いう手間のかかった食品です。



鳳梨萬頭 おんらい まんと



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／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 ついたち



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)	1,351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

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

オンラインショッピング

www.muraoka-sohonpo.co.jp

E-mail: info@muraoka-sohonpo.co.jp



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」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

直売店の催し物のご案内

- 5月16日(土)
- 5月30日(土)31日(日)
- 6月 6日(土)
- 6月13日(土)
- 7月 4日(土) 5日(日)
- 7月11日(土)12日(日)
- 8月22日(土)
- 9月 6日(日)
- 9月12日(土)
- 9月26日(土)

本店蜚茶屋
鳥栖店羊羹まつり
唐津中央店羊羹まつり
白石店羊羹まつり
小城中央店羊羹まつり
有田店感謝祭
佐賀空港店羊羹まつり
本店羊羹まつり
多久店羊羹まつり
白石店宗飲キャンペーン

とら焼 宗 飲



1個 120円
賞味期間/12日間

各地催し物のご案内

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

日時はまだ確定いたしておりませんので

随時フェイスブックにてご案内させていただきます。



特製切り羊羹

本煉 800円
紅煉 800円
小倉 900円
抹茶 900円
各800円 (月に1回製造販売)

賞味期限/5～9月:13日間
10月・4月:18日間
11～3月:20日間