

3

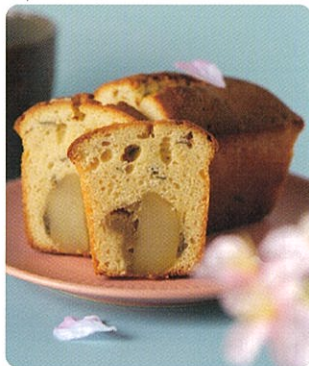
2 0 2 5
M a r c h



小布施堂

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
23 「朱雀モンブラン」販売日	24	25	26 「栗かのこケーキさくらソルト」販売開始 ▶	27	28	1 「栗あんババロアさくら」販売開始 ▶ 「朱雀モンブラン」販売日
2 「朱雀モンブラン」販売日	3 ひなまつり	4 「栗あん道明寺」販売開始 ▶	5 啓蟄	6	7 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	8 「朱雀モンブラン」販売日
9 「朱雀モンブラン」販売日	10	11	12 「くりは奈」販売日	13	14 ホワイトデー 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	15 「朱雀モンブラン」販売日
16 「朱雀モンブラン」販売日	17	18	19 「くりは奈」販売日	20 春分の日	21 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	22 「朱雀モンブラン」販売日
23 「朱雀モンブラン」販売日	24	25	26 「くりは奈」販売日	27	28 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	29 「朱雀モンブラン」販売日
30 「朱雀モンブラン」販売日	31	1	2	3	4 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	5

⇒ 今月の商品ご案内 ⇐



2/26(水)～販売開始

「栗かこの ケーキ さくらソルト」

税込 1,836 円

栗あんをたっぷりに加えた生地に、桜葉の塩漬けを練り込み焼き上げたパウンドケーキ。桜葉の香りとほのかな塩味が春を感じさせます。

3/1(土)～販売開始

「栗あん ババロアさくら」

税込 594 円

桜の季節を迎える時期に合わせて、栗あんババロアに桜の風味を加えた「栗あんババロアさくら」を限定販売します。栗あん、ババロア、桜葉塩漬けの風味を加えた淡雪羹の3層の上に、桜の花の塩漬けをあしらいました。



季節の生菓子

3/4(火)～販売開始

「栗あん道明寺」 税込 432 円

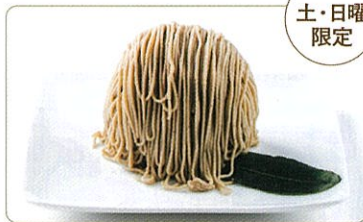
栗あんを道明寺の生地でつつみ、さらに塩漬けした桜の葉で巻いた桜餅です。



「朱雀モンブラン」 税込 2,700 円

販売期間：2025/3/30(日)まで

栗の風味を楽しんでいただくために、栗あんを素麺状にしてたっぷりと掛けました。存在感のある大きなモンブランをお楽しみください。



土・日曜
限定

お店からのお知らせ

桃のつぼみも膨らみ、本格的に春めいてまいりました。

3月は、桃の節句にちなんだ栗あん生菓子や、桜を使った栗菓子を多数ご用意しております。桜の葉の塩漬けと栗あんを生地に合わせて焼き上げた「栗かこのケーキさくらソルト」、栗あんにババロアと淡雪羹を重ねた「栗あんババロアさくら」、小布施堂ならではの栗あんの桜餅「栗あん道明寺」など、この時期だけの甘じょっぱい栗菓子を楽しんで頂けます。

また、9月から提供している「朱雀モンブラン」は今月までの販売となりました。栗と砂糖のみで練り上げた栗あんは、栗そのものの風味を味わって頂けるモンブランとなっております。是非ご賞味ください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



〒460-8430

名古屋市中区栄三丁目16番1号
松坂屋名古屋店 本館地下1階

☎050-5785-4338

午前10時～午後8時

※販売日や営業日は変更となる場合がございます。
※写真は盛り付けの一例です。