

4

2025
April



小布施堂

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
30	31	1 「生くりかん」 販売開始 →	2	3	4 清明 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	5
6	7	8	9 「栗くず梅」 「くりあんケーキ抹茶」 「栗かのこケーキ抹茶」 販売開始 →	10	11 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	12
13	14	15	16	17	18 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	19
20 穀雨	21	22	23	24	25 「柏餅2種」 販売開始 → 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	26
27	28	29 昭和の日	30	1 「青竹水栗羊羹」販売日	2 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	3 憲法記念日
4 みどりの日	5 こどもの日 端午の節句	6 振替休日	7	8 「青竹水栗羊羹」販売日	9 「栗あん栗鹿ノ子」販売日	10

⇒ 今月の商品ご案内 ⇐

期間限定



「くりあんケーキ抹茶」



「栗かのごケーキ抹茶」

4/9(水)～販売開始

「くりあんケーキ抹茶」

税込 432 円

「栗かのごケーキ抹茶」

税込 1,836 円

栗あんをたっぷり加えた生地には、抹茶を練り込んだ季節限定の焼菓子。くりあんケーキには栗の渋皮煮、栗かのごケーキには栗鹿ノ子と黒豆を加えて焼き上げました。

「モンブラン」 税込 702 円

栗と砂糖のみで煉りあげた栗あんを、生クリームとスポンジと合わせ、シンプルに仕上げました。栗あんの風味を楽しむことができるモンブランを、ぜひ一度ご賞味ください。



季節の生菓子

4/25(金)～5/5(月・祝)

「栗あん柏餅」

「栗鹿ノ子柏餅」

各税込 432 円

草餅で栗あんを包んだ「栗あん柏餅」と、白餅でカットした栗入り栗あんを包んだ「栗鹿ノ子柏餅」の2種類をご用意。



左「栗あん柏餅」 右「栗鹿ノ子柏餅」



4/9(水)～
販売開始

「栗くず梅」

税込 540 円

4/1(火)～販売開始

「生くりかん」

1個 税込 486 円

3個入 税込 1,641 円

6個入 税込 3,153 円

無菌充填製法という特別な製法で作った「生」感のある水羊羹。栗あんの風味をそのまま活かした商品で、ぶるんとしたプリンのような食感とみずみずしさが特徴の商品です。



お店からのお知らせ

桜の花も咲きそろい、やわらかな春風を感じる頃となりました。

当店では昨年もお好評いただきました「生くりかん」の販売が始まります。

カップスイーツではなめらかな食感の葛を使った栗あんのゼリーに、青梅と梅ゼリーをあわせた、「栗くず梅」。他にも、新茶の時期限定の抹茶と栗あんを合わせた焼き菓子2種は、冷やしていただくことより一層しっとり感をお楽しみいただけます。

また、月の後半には端午の節句にむけて小布施堂ならではの「栗あん柏餅」「栗鹿ノ子柏餅」をご用意しております。

皆様のお越しを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。

※柏餅2種は12時からの販売となります。