

5

2025
May

小布施堂

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
27	28	29	30	1 八十八夜	2	3 憲法記念日
4 みどりの日	5 立夏 こどもの日 端午の節句	6 振替休日	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21 小満	22	23	24
25	26	27	28 「栗くず杏仁」 販売開始 ➡	29	30	31
1	2	3	4	5	6	7

「青竹水栗羊羹」販売日

「栗あん栗鹿ノ子」販売日

「くりあん美つ」販売日

「くりあん美つ」販売日

「青竹水栗羊羹」販売日

「栗あん栗鹿ノ子」販売日

「くりあん美つ」販売日

「くりあん美つ」販売日

「青竹水栗羊羹」販売日

「栗あん栗鹿ノ子」販売日

「くりあん美つ」販売日

「くりあん美つ」販売日

「青竹水栗羊羹」販売日

「栗あん栗鹿ノ子」販売日

「くりあん美つ」販売日

「くりあん美つ」販売日

「青竹水栗羊羹」販売日

「栗あん栗鹿ノ子」販売日

「くりあん美つ」販売日

「くりあん美つ」販売日

「青竹水栗羊羹」販売日

「栗あん栗鹿ノ子」販売日

「くりあん美つ」販売日

⇒ 今月の商品ご案内 ⇐



手前「青竹水栗羊羹」 奥「水栗羊羹」

【毎週木曜日限定販売】

「青竹水栗羊羹」

税込 648 円

「水栗羊羹」

税込 399 円

風味豊かな栗あんを使った水栗羊羹です。見た目にも涼しげな、青竹筒に入れた「青竹水栗羊羹」と、お日持ちもするさらっと口どけ良く仕上げた缶入りの「水栗羊羹」がございます。

「栗くず梅」 税込 540 円

つるつるとなめらかな食感の葛を使った栗あんゼリーに、程よい酸味の青梅を梅ゼリーでとじた涼菓です。梅のさわやかさを、栗の風味と一緒に楽しめます。



「くりあんケーキ抹茶」

税込 432 円

「栗かのかケーキ抹茶」

税込 1,836 円



「くりあんケーキ抹茶」



「栗かのかケーキ抹茶」

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、栗かのかケーキには栗鹿ノ子と黒豆を加えて焼き上げました。

水・土曜限定

「くりあん美つ」

税込 648 円

栗あん、フルーツや寒天、赤えんどう豆、お餅を合わせた、栗菓子店ならではのあんみつです。付属の黒蜜をかけてお召し上がりください。



お店からのお知らせ

新緑が鮮やかとなり、初夏を迎えようとしています。

弊堂では、栗あんを使ったりいろいろな涼菓をお届けいたします。なめらかな食感の葛を使った栗あんゼリーに、爽やかな青梅をのせた「栗くず梅」、栗あんをたっぷり添えて黒蜜でいただく「くりあん美つ」は水・土曜日限定でご用意しております。

また、さらっと口どけの良い缶入りの水栗羊羹は、お日持ちもするので贈答にもお使いいただけます。ぜひ冷やしてお楽しみください。



〒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。