

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 ついでに菓子 「木の芽まんじゅう」販売	2 「青梅」「緑菜花」販売開始	3	4 清明	5
6	7	8	9 「栗くず梅」販売開始	10	11	12
13	14	15 「栗あん大福」販売日	16 「モンブラン」販売開始	17	18	19
20 穀雨	21	22	23 「柏餅2種」販売開始	24	25	26 「くりあんたっぶり ロールケーキ」 「栗あんティラミス」 販売開始
27	28	29 昭和の日	30	1 ついでに菓子 「葛まんじゅう若草」販売	2	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	9	10

⇒ 今月の商品ご案内 ⇐

期間限定



【くりあんケーキ抹茶】

4/16(水)～販売開始

「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

栗あんをたっぷり加えた生地に、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。



【栗かのかケーキ抹茶】

季節の生菓子

4/2(水)～4/8(火)

「緑菜花」

「青梅」

各税込 432 円



【緑菜花】



【青梅】

4/26(土)～5/11(日)

「栗あんティラミス」

税込 702 円

栗あんとマスカルポーネのティラミスにコーヒーパウダーをアクセントにふりかけました。



G W おすすめ



「くりあんとたっぷり
ロールケーキ」

栗あんと生クリームをふわふわの生地で巻き、仕上げに自慢の栗あんをたっぷり重ねました。

4/1(火)～販売開始

「生くりかん」

1個 税込 486 円

3個入 税込 1,642 円

6個入 税込 3,154 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

桜の花が綻び始め、暖かな陽気にお出かけの気持ちも高まる季節です。

小布施堂の栗菓子も春真っ盛り、入学シーズンや新生活のお手土産にもぴったりなお品物をご案内いたします。

抹茶を使った焼き菓子「栗あんケーキ抹茶」「栗かのかケーキ抹茶」、あっさりとした青梅と栗羊羹とのバランスが絶妙な「栗くず梅」、4月下旬には栗あんを使った柏餅が2種登場します。生き生きとした新緑を思わせる栗菓子の面々は春から初夏へのうつり変わりを感じさせてくれます。

ゴールデンウィークには毎年人気の「くりあんとたっぷりロールケーキ」を販売させていただきますので、ご家族の集いの菓子に是非ご利用くださいませ。

お花見がてらにぜひ日本橋三越へと足をお運びください。

 **小布施堂**

〒103-8001

東京都中央区日本橋室町 1-4-1
日本橋三越本店本館 地下1階

☎03-3241-3311 (代表)

営業時間 / 10:00～19:30

定休日 / 百貨店に準ずる