

# 3

2 0 2 5  
March



obusedo  
Shinjuku

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
23	24	25	26	27	28	1 「ととせ」販売開始 「栗かごケーキさくらソルト」 「栗あんババロアさくら」 販売開始▶
2	3 ひなまつり 「栗あん道明寺」 「栗あん桜餅」 「栗庵ノ子桜餅」 販売開始▶	4	5 啓蟄 「栗びらき」販売▶ 今日美味しいシリーズ 「栗あん団子」販売開始▶	6	7 「くりは奈」販売日	8
9	10 「栗あん大福」販売日	11	12	13	14 ホワイトデー 「くりは奈」販売日	15
16	17 「栗あんぼた餅」 販売開始▶	18	19 今日美味しいシリーズ 「菜の花餅」 販売開始▶	20 春分の日 「栗あん大福」販売日	21 「くりは奈」販売日	22
23	24	25	26	27	28 「くりは奈」販売日	29
30 「栗あん大福」販売日	31	1	2	3	4 「くりは奈」販売日	5

※モンブランは金土日祝日に販売いたします。

## ⇒ 今月の商品ご案内 ⇐



オンリー  
エムアイ

### 「栗びらき」 1個 税込 648円

3/5(水)～3/11(火) 今め菓子売場にて実演販売  
3/12(水)～3/18(火) 小布施堂 Shinjuku 売場で販売  
香ばしく焼き上げたパイに渋皮栗をのびせて焼き上げました。  
風味豊かな自社製造の栗あんとサクッとした食感のパイをお楽しみください。

3/5(水)～3/18(火)販売

### 「栗あん団子」

1本 税込270円 3本 税込810円  
三色団子の色は、ピンクは春、白は冬、緑は夏を表す3色の組み合わせとする説があります。しかし、この3色には秋を表す色がありません。つまり「秋がない」＝「飽きない」を掛けた言葉遊びからと言われていています。あきないお団子に、焼き目をつけて、秋の象徴、栗あんをたっぷり付けてお楽しみ下さい。



季節の  
栗あん  
生菓子



3/17(月)～3/23(日)販売

### 「栗あんぼた餅」

税込 540円

桜葉を刻んで練り込んだ生地を、栗粒入りの栗あんであみました。

## さくら商品のご案内

3/1(土)から販売

### 「栗かのごケーキさくらソルト」 税込 1,836円

栗かのごケーキ春の限定は、生地に桜葉の塩漬けを練り込み、桜葉の香りが春を感じさせる商品に仕上げました。



### 「栗あんババロアさくら」 税込 594円

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。



3/3(月)～4/4(金)販売

### 「栗あん桜餅」 税込 432円

栗あんをはさんだ、桜色の薄い生地を、さらに2枚の桜葉ではさみました。

### 「栗鹿ノ子桜餅」 税込 432円

ピンク色のもちもちとした食感の生地で栗鹿ノ子を包みました。

### 「栗あん道明寺」 税込 432円

栗あんを道明寺の生地でつつみ、さらに桜葉の塩漬けで巻きました。

「栗あん道明寺」 「栗鹿ノ子桜餅」 「栗あん桜餅」



## お店からのお知らせ

日ごとに暖かさを増し、ようやく春の訪れを感じられる季節となりました。

3月は、お彼岸に合わせて毎年ご好評いただいている桜葉を刻んで練り込んだ「栗あんぼた餅」や3種類の桜餅など桜を使った栗菓子が沢山登場します。今回のオンリーエムアイ商品「栗びらき」は、栗あんと渋皮栗をパイ生地であみました。香ばしく焼き上げた一品となっております。

3月5日(水)～3月11日(火)の1週間、今め菓子での実演販売もありますのでぜひ焼きたての「栗びらき」をご賞味くださいませ。

小布施堂 Shinjuku スタッフ一同、皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



obusedo  
Shinjuku

〒160-0022

東京都新宿区新宿3丁目14-1

伊勢丹新宿本店 本館地下1階 甘の味

小布施堂 Shinjuku

☎03-3352-1111(代表)

午前10時～午後8時