

6

2025
June

小布施堂

日 SUN	月 MON	火 TUE	水 WED	木 THU	金 FRI	土 SAT
1 「水無月」「七変化」 販売開始 ➡	2	3 「青竹水栗羊羹」販売日	4 「くりあんみつ」販売日	5 芒種 「青竹水栗羊羹」販売日	6 「くりは奈」販売日	7 「くりあんみつ」販売日
8	9	10 「青竹水栗羊羹」販売日	11 入梅 「くりあんみつ」販売日	12 「青竹水栗羊羹」販売日	13 「くりは奈」販売日	14 「くりあんみつ」販売日
15 父の日	16	17 「青竹水栗羊羹」販売日	18 「くりあんみつ」販売日	19 「青竹水栗羊羹」販売日	20 「くりは奈」販売日	21 夏至 「くりあんみつ」販売日
22	23	24 「青竹水栗羊羹」販売日	25 「くりあんみつ」販売日	26 「青竹水栗羊羹」販売日	27 「くりは奈」販売日	28 「くりあんみつ」販売日
29	30 夏越の詠い	1 「七夕」「清流」 「夏つばき」 販売開始 ➡ 「青竹水栗羊羹」販売日	2 「くりあんみつ」販売日	3 「青竹水栗羊羹」販売日	4 「くりは奈」販売日	5 「くりあんみつ」販売日
6	7	8 「青竹水栗羊羹」販売日	9 「くりあんみつ」販売日	10 「青竹水栗羊羹」販売日	11 「くりは奈」販売日	12 「くりあんみつ」販売日

⇒ 今月の商品ご案内 ⇐



うめだ阪急限定 6/18(水)～販売

「くりあんケーキレモン」

税込 432 円

栗あんとはった生レモンの皮を加えた生地、渋皮栗を入れて焼き上げたくりあんケーキは、うめだ阪急店限定商品です。



期間限定 6/18(水)～販売

「栗かこのケーキレモン」

税込 1,836 円

栗あんとはった生レモンの皮とレモンピューレを加えた生地に、栗鹿ノ子を入れて焼き上げました。

季節の生菓子

6/1(日)～販売

「水無月」 税込 378 円

葛を使った水栗羊羹に、蜜栗と小豆を散らした生菓子。

6/1(日)～6/20(金) 販売

「七変化」 税込 432 円

多様な色で咲く紫陽花に見立てた、栗あんを使ったきんとん。



5/28(水)～販売

「栗くず杏仁」

税込 540 円

つるつとなめらかな食感の葛を使った栗あんゼリーに、杏仁豆腐と杏の蜜煮を重ねた、涼やかなカップデザートです。



手前「青竹水栗羊羹」 奥「水栗羊羹」

火・木限定販売

「青竹水栗羊羹」 税込 648 円

「水栗羊羹」 税込 400 円 通年販売

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」がごございます。

お店からのお知らせ

あじさいの花が日ごとの長雨に色づいてくる頃となりました。

当店では、さわやかなレモンの香りが栗あんの風味と一緒に広がる「くりあんケーキレモン」「栗かこのケーキレモン」が販売になります。生菓子では小布施堂ならではの「水無月」や「七変化」をご用意しております。

カップスイーツでは「栗くず杏仁」が登場します。大好評の水・土限定の「くりあん美つ」や、涼しげな青竹筒に入れた火・木限定の「青竹水栗羊羹」もごございます。

皆さまのご来店を心よりお待ちしております。



小布施堂

〒530-8350 大阪市北区角田町8番7号

阪急うめだ本店 B1F

☎06-6313-7649

午前10時～午後8時

(阪急メンズ大阪、レストランなど一部売場を除く)