

2022



5月5日は 端午の節句

敷島堂のかしわ餅

子どもの健康と成長を願う端午の節句に

欠かせない「かしわ餅」

かしわ餅に使われる柏葉は

新芽が出るまで

古い葉が落ちない事から

「家系が絶えない」

縁起物として伝えられています

敷島堂の「こだわりのかしわ餅」は

お米の風味がしっかりと味わえる

歯切れの良い餅生地になめらかなこし餡を

包んだ「白餅」と

小豆の本来の美味しさが

味わえる粒餡を

風味豊かな「よもぎ」の餅生地

包んだ「よもぎ餅」の

二種類を用意しております

4月23日(土)発売
よもぎ餅粒餡

4月9日(土)発売
白餅こし餡

1個 150円 [税込162円]

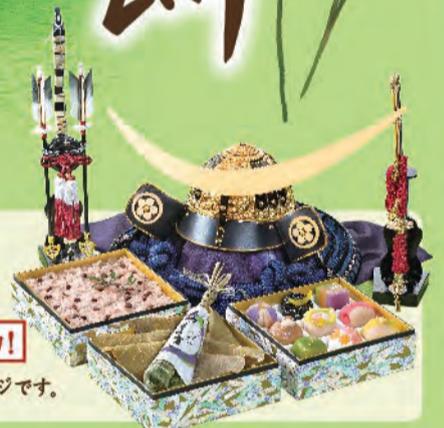
3個入 450円 [税込486円]

5個入 750円 [税込810円]

「白餅こし餡」と「よもぎ餅粒餡」の価格は同じです



岡山県食品産業協会の推奨品
暮らしゆたかに 旨良物



4/29(金) 発売



ちまき 数量限定 予約受付中!
3本束 600円 [税込648円]

4/23(土) 発売



菖蒲餅

白いんげん豆粒あんを九州産肥沃(ひよく)米で包み菖蒲の花に見立てました。菖蒲の季節に最適な創作菓子です

4個入 560円 [税込605円]

節句のお祝いに 友禅お祝いセット

3段 6,300円 [税込6,804円] ご予約限定! 間もなく切!

※お急ぎ下さい。ご予約はお渡しの3日前まで。※兜は付属品ではございません。※写真はイメージです。

敷島堂のこだわり

素材にこだわり安心、安全なお菓子づくりを目指します



岡山県産 『にいみ源流米コシヒカリ』
敷島堂のかしわ餅には米粉ではなく岡山県新見市産のお米を使用しています。お米をセイロで蒸した後杵で搗く事でお米本来の美味しさが引き立つ生地が出来上がります



北海道産小豆を使用 『自社製餡』
材料は、職人が一粒一粒丁寧に選別した高品質の小豆と高純度の白砂糖(シロザラトウ)を使用。小豆の風味が生きるよう72時間かけて餡を炊き上げます



香ばしい 深煎り黒須きな粉
純国産の水砂糖使用
4月9日(土)発売
しっかりとした弾力と歯ごたえ「ぶるんっ」としたのどごし
4個入 270円 [税込292円]
8個入 500円 [税込540円]
15個入 880円 [税込951円]



岡山夢プリン
安心・安全な新鮮ヘルシー卵 蒜山ジャージー牛乳使用
蒜山ジャージー牛乳と新鮮な卵をたっぷり使った口どけなめらかなプリン
1本 270円 [税込292円]
4本入 1,080円 [税込1,167円]
6本入 1,620円 [税込1,750円]



宇治抹茶
生スフレ ふわりーぬ 抹茶
濃い口の宇治抹茶香る 特製クリームの特製「生スフレ」
1個 200円 [税込216円]



生スフレ ふわりーぬ バニラ
手づくりの「ふわり」とした 優しい食感の「生スフレ」です
1個 180円 [税込195円]



各店舗でも ご予約 承ります

お客様相談室 受付時間/9:00~17:00
0120-15-0059 (本社直通)

お持ち帰りのお菓子は 消費税率8%です。(送料・夢ニグッズ除く)
税込価格につきましては 「本体 × 個数 × 消費税」で計算し端数を切り上げ表示しております

