岡本製菓 手作り京菓子 【ひな祭り向け関連商品】 ご案内

- ○京都の手作り和菓子メーカー・岡本製菓です。 弊社ならではの手作り【ひな祭り向け京菓子】シリーズのご案内を申し上げます。
- ○ひな祭り商品の他に、一口菓子の春の詰め合わせなどを手作りしました。
- ○こだわりの素材を用いて、熟達した京の和菓子職人が手作りで製造しています。

| 商品名 | 春の小箱 | 京のひな菓子 | 京のひな団子 | 京のひなラムネ | 京の鈴ラムネ |
|--------|---|---|---|--|--|
| 参考売価 | | | | | |
| 規格 | 5個 | 7個 | 9本 | 120g | 120g |
| 賞味期限 | 常温 40日 | 常温 40日 | 常温 40日 | 常温 180日 | 常温 180日 |
| Jan | 4970668009522 | 4970668008358 | 4970668002486 | 4970668009492 | 4970668010443 |
| c/s入り数 | 16x1 | 15x1 | 20x1 | 18x1 | 18x1 |
| 出荷ロット | 12ケース以上:混載可 | 12ケース以上:混載可 | 12ケース以上:混載可 | 12ケース以上:混載可 | 12ケース以上:混載可 |
| 製造時期 | 2~4月 | 2月・3月 | 2月・3月 | 2月•3月 | 通年 |
| 原材料 | 澱粉、もち米、抹茶、寒天、梅肉、しそ、卵/着 | 砂糖(国内製造)、水飴、あん、大豆、澱粉、もち米、寒天、梅、抹茶、鶏卵/着色料(ベニコウジ、スピルリナ青、クチナシ黄)、香料、(一部に卵・大豆を含む) | 着色料(ベニコウジ)、香料、(一部に大豆を含 | 砂糖(国内製造)、コーンスターチ/酸味料、重 曹、香料、着色料(クチナシ黄、スピルリナ青、 アントシアニン) | 砂糖(国内製造)、コーンスターチ/酸味料、重 曹、香料、着色料(クチナシ黄、スピルリナ青、 アントシアニン) |
| 商品説明 | 桃の花を模った落雁、上品な色合いのすはま団子(梅・抹茶・ブレーン)、桃の花のゼリー、桃の香のお饅頭(手毬模様)、梅肉のお饅頭などを春らしく詰合せています。 ・ 水の花ゼリー1個、桃の花落雁1個、饅頭(てまり1個・梅1個)、 すはま団子1個 | 京の和菓子職人が一つずつ手作りした雛祭り向け一口菓子詰め合わせです。 ゼリー(みかん)個・ひし形1個)、 桃の花落雁1個、 夫婦難客雁(お難1個・め難1個)、 すはま団子2個 | 三色(抹茶、梅、きな粉)の味わいの一口サイズのすはま団子です。桃の花の造花付きで雛祭り専用の袋に入れています。 | 昔ながらの製法で造った、口どけのやさしいラ | 和菓子職人が一つずつ丁寧に昔ながらの製法で造った、口どけのやさしいラムネ菓子です。鈴のようなコロンっと丸い形に作りました。 涼味企画・京都フェア向け 昔菓子など |
| 商品サイズ | 縦 95mm×横 95mm×奥行 25mm 重量 約95g | 縦 160mm×横 140mm×奥行 20mm 重 量 約115g | 縦 200mm×横 95mm×奥行 95mm 重 量 約160g | 縦 200mm×横 120mm×奥行 30mm 重量 約140g | 縦 180mm×横 120mm×奥行 30mm 重量 約140g |
| ケースサイズ | 縦 210mm×横 210mm×高さ 120mm 重量 約1650g | 縦 380mm×横 160mm×高さ 130mm 重量 約1900g | 縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約3500g | 縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約2900g | 縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約2900g |

弊社の商品は、全て天然着色料使用で、上品な色合いに仕上げています。





















| リードタイム 7日~10日(原則)、手作り商品の為 大量のご注文の際には事前の御連絡をお願い申し上げます。 |
|---|
| |

製造元 岡本製菓株式会社 京都市上京区七本松通下長者上ル二番町211番地