

岡本製菓 手作り京菓子 【夏向け盆菓子関連商品】 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【夏のお盆菓子】シリーズのご案内を申し上げます。

○餡入り落雁の盆菓子の他に、夏向けの金魚の形やお供え用のラムネを手作りしました。

○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	盆菓子	六角盆菓子	3ヶ入盆菓子	京の四季 夏	お供えらむね	京らむね 清夏(せいか)
参考売価						
規格	7個	8個	3個	7個	5個	6個
賞味期限	常温 60日	常温 60日	常温 40日	常温 40日	常温 120日	常温 120日
Jan	4970668000024	4970668003766	4970668001007	4970668009843	4970668010962	4970668010979
c/s入り数	15x1	15x1	20x1	15x1	16x1	16x1
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	12ケース以上:混載可
製造時期	夏のお盆	夏のお盆	夏のお盆	6月~8月	夏のお盆・秋お彼岸・春お彼岸	6月~8月
原材料	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、抹茶/着色料(アカビート、クチナシ黄、スピルリナ青)	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、抹茶、寒天、卵 / 着色料(アカビート、クチナシ黄、赤キャベツ、スピルリナ青)、香料、(一部に卵を含む)	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、抹茶/着色料(アカビート)	砂糖(国内製造)、水あめ、白あん、あん、澱粉、寒天、もち米、柚子、しそ、梅、卵/着色料(クチナシ黄、紅麴、赤キャベツ、スピルリナ青)、香料、酸味料、(一部に卵を含む)	砂糖(国内製造)、コーンスターチ/酸味料、着色料(クチナシ黄、スピルリナ青、アントシアニン)、重曹、香料	砂糖(国内製造)、コーンスターチ/酸味料、着色料(クチナシ黄、スピルリナ青、アントシアニン)、重曹、香料
商品説明	熟練した和菓子職人が木型を使って手打ちした、お供え用の落雁をコンパクトに詰合せました。 餡いりの落雁 です。お供えの後も美味しくお召し上がり頂けます。 落雁(蓮の花2個・蓮の葉1個・菊3個・水1個)	熟練した和菓子職人が木型を使って手打ちした、お供え用の落雁やなすびを模ったゼリーをコンパクトに詰合せました。 餡いりの落雁 です。お供えの後も美味しくお召し上がり頂けます。 落雁(蓮の花2個・蓮の葉1個・菊3個・水1個)、なすびゼリー1個	熟練した和菓子職人が木型を使って手打ちした、お供え用の落雁です。 餡いりの落雁 です。お供えの後も美味しくお召し上がり頂けます。 落雁(蓮の花2個・蓮の葉1個)	熟練した京の和菓子職人が一つ一つ手打ちしたこだわりの夏向け一口菓子です。 ゼリー(花1個・みかん1個・ぶどう個・あやめ1個)、菊落雁1個、饅頭(柚子1個・梅1個)、	京の和菓子職人が一つ一つ手造りした、ラムネのお干菓子です。蓮の花や蓮の葉・菊の花・水面を表わした形のお干菓子を昔懐かしい甘酸っぱいラムネで作っています。 ラムネ(蓮の花1個・蓮の葉1個・菊2個・水1個)、	京の和菓子職人が一つ一つ手造りした、ラムネのお干菓子です。金魚や葉・水面を表わした形で爽やかな夏をイメージしたお干菓子を昔懐かしい甘酸っぱいラムネで作っています。 ラムネ(金魚赤1個・金魚白1個・金魚黄2個・水面1個・青紅葉1個)、
商品サイズ	縦160mm×横80mm×奥行20mm 重量約100g	縦160mm×横140mm×奥行20mm 重量約115g	縦200mm×横80mm×奥行20mm 重量約120g	縦160mm×横140mm×奥行20mm 重量約115g	縦165mm×横120mm×奥行15mm 重量約60g	縦165mm×横120mm×奥行15mm 重量約60g
ケースサイズ	縦280mm×横160mm×高さ120mm 重量約1650g	縦380mm×横160mm×高さ130mm 重量約1900g	縦340mm×横195mm×高さ130mm 重量約2650g	縦380mm×横160mm×高さ130mm 重量約1900g	縦260mm×横170mm×高さ130mm 重量約1150g	縦260mm×横170mm×高さ130mm 重量約1150g

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 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