# 岡本製菓　手作り京菓子【京はんなり】シリーズ　ご案内



〇京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京菓子の【京はんなり】シリーズのご案内を申し上げます。

〇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。上品な窓付きのパッケージにてお届けいたします。

| 商品名 | くるみ入あん玉 | 抹茶キューブ | 柚子キューブゼリー | 梅の雫 | ほうじ茶松露 | 抹茶松露 | 珈琲松露 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 参考売価 | | | | | | | |
| 規格 | 10個 | 85g | 120g | 18個 | 13個 | 13個 | 13個 |
| 賞味期限 | 常温　40日 | 常温　60日 | 常温　60日 | 常温　40日 | 常温　40日 | 常温　40日 | 常温　40日 |
| Jan | 4970668010771 | 4970668010788 | 4970668010801 | 4970668010870 | 4970668010863 | 4970668010856 | 4970668010795 |
| c/s入り数 | 16x1 | 16x1 | 16x1 | 16x1 | 16x1 | 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 | 12ケース以上:混載可 |
| 製造時期 | 通年 | 通年 | 通年 | 通年 | 9月～5月製造商品<br>(6～8月製造不可) | 9月～5月製造商品<br>(6～8月製造不可) | 9月～5月製造商品<br>(6～8月製造不可) |
| 商品説明 | 北海道産の小豆と和三盆糖を使用した上品な甘さのあんにくるみを入れ京菓子職人が丁寧に丸めたお干菓子です。<br>ナッツ・木の実フェア・京都フェア向けなど | 香り豊かな抹茶を香ばしいもち米の落雁生地にたっぷり練り込んだお茶菓子を京菓子職人が一つずつ丁寧に可愛いキューブの形に仕上げました。<br>抹茶フェア・京都フェア向けなど | 京菓子職人が天然の柚子果汁をたっぷりと炊きこんだ甘酸っぱいゼリーをサイコロ状に仕上げたお干菓子です。<br>柚子・柑橘企画・京都フェア向けなど | 京の和菓子職人が一つ一つ手造りした、梅の酸味と塩味が効いた梅肉あんをシソ風味のあんで包んだ甘酸っぱい一口菓子です。<br>梅企画・京都フェア向けなど | ほうじ茶を練り込んだあん玉をお箸を使って、一つ一つ蜜の中にくぐらせた、京都の熟練した和菓子職人が手造りの職人の技が生きる伝統菓子です。<br>お茶企画・京都フェア向けなど | 抹茶を練り込んだあん玉をお箸を使って、一つ一つ蜜の中にくぐらせた、京都の熟練した和菓子職人が手造りの職人の技が生きる伝統菓子です。<br>抹茶フェア・京都フェア向けなど | 珈琲を練り込んだあん玉をお箸を使って、一つ一つ蜜の中にくぐらせた、京都の熟練した和菓子職人が手造りの職人の技が生きる伝統菓子です。<br>珈琲の日企画・京都フェア向けなど |
| 商品サイズ<br>(高さ　×横　×　奥行　・　重量) | 160mm×90mm×65mm<br>約110g | 160mm×90mm×65mm<br>約110g | 160mm×90mm×65mm<br>約145g | 160mm×90mm×65mm<br>約145g | 160mm×90mm×65mm<br>約110g | 160mm×90mm×65mm<br>約110g | 160mm×90mm×65mm<br>約110g |
| 商品画像<br>皿盛り画像 | | | | | | | |
| リードタイム | 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 | | | | | | |