岡本製菓　手作り京菓子　【秋　お彼岸・お月見向け関連商品】　ご案内

〇京都の手作り和菓子メーカー・岡本製菓です。 熟練した京菓子職人の手作り【秋向け京菓子】シリーズのご案内を申し上げます。

〇秋の味覚商品の他に、お月見用に満月やウサギをラムネで模ったお干菓子、お彼岸お供え向け和菓子など手作りしました。

商品名	ポテト	京の四季　秋	京らむね　月うさぎ	生八つ橋もち　にっき	生八つ橋もち　抹茶	京の彼岸菓子
参考売価						
規格	9個	7個	7個	100g	100g	5個
賞味期限	常温　40日	常温　40日	常温　120日	常温　40日	常温　40日	常温　40日
Jan	4970668000062	4970668009850	4970668011013	4970668009362	4970668009409	4970668109727
c/s入り数	20x1	15x1	16x1	12x1	12x1	20x1
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	通年	秋(9月～11月)	9月・10月　お月見	9月～5月製造	9月～5月製造	お彼岸お供え用
原材料	白あん(国内製造)、砂糖、水あめ、桂皮末、卵、ごま、(一部に卵・ごまを含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、白あん、あん、大豆、でんぷん、抹茶、もち米、ニッキ粉、卵、寒天、しそ、梅、ごま/着色料(クチナシ黄、ベニコウジ、赤キャベツ、スピルリナ青)、香料、酸味料、(一部に卵・大豆・ごまを含む)	砂糖(国内製造)、コーンスターチ/酸味料、着色料(クチナシ黄、アントシアニン、スピルリナ青)、重曹、香料	砂糖(国内製造)、水あめ、もち米、きな粉、ニッキ粉、でんぷん/トレハロース、(一部に大豆を含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、もち米、抹茶、きな粉、でんぷん/トレハロース、(一部に大豆を含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、でんぷん、生あん、もち米粉、寒天、卵白/着色料(クチナシ黄、アカビート、赤キャベツ、スピルリナ青)、香料、(一部に卵を含む)
商品説明	熟達した京の和菓子職人が一つ一つ手造りした一口菓子です。桂皮の香りの白あんを大学芋を模した形に仕上げました。トッピングした黒胡麻の風味も効いた口当たりの優しいお饅頭です。 秋・芋・京都フェア企画	京の和菓子職人が一つ一つ丁寧に手作りした一口和菓子の秋の詰め合わせです。 ゼリー(みかん1個・嵯峨野1個)、 もみじ落雁1個、 饅頭(ポテト1個・梅1個)、 すはま団子1個 秋・芋・京都フェア・お彼岸企画	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。お月様やうさぎ・えんどう豆を表わした形で秋のお月見の風景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(うさぎ赤3個・うさぎ白2個・お月様1個・えんどう豆1個)、 秋・お月見企画	京の熟達した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、ニッキの香り豊かな一口サイズの柔らかなおもちです。 八ッ橋・京都フェア・にっき・ お彼岸企画	京の熟達した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、抹茶の香り豊かな一口サイズの柔らかなおもちです。 八ッ橋・京都フェア・抹茶・ お彼岸企画	京の和菓子職人が一つ一つ丁寧に手作りした、あん入りの落雁・花や果物・野菜などを模ったゼリーのお彼岸用のお供え詰合せです。落雁はあん入りですので、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　赤1個、蓮の花　白1個)、 ゼリー(花1個、ぶどう1個、なすび1個) 春秋お彼岸・お供え企画
商品サイズ	縦 195mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約150g	縦 160mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約115g	縦 165mm×横 120mm×奥行 15mm 重量 約55g	縦 120mm×横 120mm×奥行 30mm 重量 約115g	縦 120mm×横 120mm×奥行 30mm 重量 約115g	縦 210mm×横 100mm×奥行 25mm 重量 約100g
ケースサイズ	縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約3350g	縦 380mm×横 160mm×高さ 130mm 重量 約1900g	縦 260mm×横 170mm×高さ 130mm 重量 約1070g	縦 230mm×横 230mm×高さ 105mm 重量 約1500g	縦 230mm×横 230mm×高さ 105mm 重量 約1500g	縦 340mm×横 195mm×高さ 125mm 重量 約2250g

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	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