

岡本製菓 迎春向け京菓子 各種の御案内

商品名	迎春 黒朱	迎春 六角	迎春らむね	迎春干支桃山	京の四季 迎春
規格	6個	7個	7個	5個	12個
Jan	4970668002530	4970668002547	4970668011037	4970668002189	4970668009737
参考売価					
ケース入り数	15x1	15x1	16x1	12x1	20x1
賞味期限	常温 40日	常温 40日	常温 120日	常温 40日	常温 40日
原材料	砂糖(国内製造)、白あん、あん、水あめ、でんぷん、もち米、大豆、抹茶、しそ、梅肉、卵、柚子/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄、スピルリナ青)、香料、酸味料、(一部に大豆・卵を含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、白あん、あん、でんぷん、もち米、抹茶、寒天、しそ、梅肉、卵、柚子/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄、スピルリナ青)、香料、酸味料、(一部に大豆・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、アントシアニン、スピルリナ青)、重曹、香料	砂糖(国内製造)、白あん、水飴、もち米、卵/クチナシ色素、(一部に卵を含む)	白あん(国内製造)、砂糖、あん、水あめ、もち米、でんぷん、ニッキ粉、抹茶、卵、寒天、しそ、柚子、梅/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄、スピルリナ青、赤キャベツ)、香料、酸味料、(一部に卵を含む)
商品説明	京都の熟練した和菓子職人が手造りした一口菓子の迎春用の詰合せです。 すはま団子2個、梅の香・柚子の里・鶴亀落雁 各1個	京都の熟練した和菓子職人が手造りした一口菓子の迎春用の詰合せです。 すはま団子・梅の香・柚子の里・みかんゼリー・花のゼリー・鶴亀落雁 各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。干支の絵馬や鯛・松竹梅・鶴亀など迎春の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。 干支絵馬・鯛・松竹梅・鶴亀 各1個	迎春用に焼印を押したお饅頭と絵馬の形に一つずつ型打ちした職人手作りの白あんのお饅頭です。 桃山(迎春焼印入り)3個、干支絵馬 2個	京都の熟練した和菓子職人が手造りした一口菓子の迎春用の詰合せです。進物用ギフトです。 鶴亀落雁各1個・梅の香・柚子の里・八つ橋饅頭・嵯峨野・桃山 各2個
商品サイズ (高さ×横×奥行・重量)	縦160mm×横80mm×奥行20mm 重量約120g	縦160mm×横140mm×奥行20mm 重量約135g	縦165mm×横120mm×奥行15mm 重量約55g	縦130mm×横90mm×奥行25mm 重量約120g	縦175mm×横115mm×奥行25mm 重量約240g
ケースサイズ (縦×横×高さ・重量)	縦280mm×横160mm×高さ120mm 重量約2100g	縦380mm×横160mm×高さ130mm 重量約2300g	縦260mm×横170mm×高さ130mm 重量約1070g	縦280mm×横160mm×高さ120mm 重量約1750g	縦370mm×横250mm×高さ160mm 重量約5200g

配送ロット・受注締め切り 12ケース以上(混載可) 12月5日、受注締め切りとさせていただきます。それ以降のご注文については、別途ご相談にてお願い申し上げます。

発売日

12月1日納品よりスタート

商品説明
長年培った技術の熟練の職人が丁寧に一つ一つ手造りした京の半生菓子。
京の風情を感じていただける新春向けの可愛い、京都ならではの新春向け一口菓子の詰め合わせです。
おめでたい 鶴亀の落雁(餡入り)をはじめ、京の熟達した菓子職人が 手作りで丁寧に仕上げております。
*全ての商品を、天然着色料使用で製造し、上品な色合いの上 安心・安全で召し上がっていただける商品です。



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

お問合せ先 岡本製菓株式会社 営業担当 岡本 携帯:090-4565-2294 mailto:yoshikix1969@ab.auone-net.jp