

岡本製菓

■所在地 京都市上京区七本松通り下長者町上ル二番町211

■電話 075-462-4264 FAX075-462-3304
※卸のみ行っており、小売りはしていません

■創立 昭和39年11月

■資本金 2,000万円

■代表取締役 岡本 喜晴

弊社は、昔から伝わる製法で手造りした京菓子をお客様へお届けしています。

この手造りの伝統的な技術を熟練した職人から若い世代の職人へ引き継ぎ、いつまでも変わらない手造りの温もりを味わって頂けるように、努力し続けております。

■主な商品

盆菓子、京の彼岸菓子、京の四季、京の八つ橋饅頭、生八つ橋もち、その他京菓子、季節商品

- 1 手造りの京菓子 商品一覧表
- 2 夏向け盆菓子関連商品
- 3 お供え盆菓子(餡入り)
- 4 「京はんなり」シリーズ
- 5 秋 お彼岸・お月見関連商品
- 6 敬老の日関連商品
- 7 京落雁商品
- 8 迎春向け京菓子
- 9 冬向けおしるこ・くず湯
- 10 節分向け手作り京菓子
- 11 ひな祭り向け関連商品
- 12 春のお彼岸向け関連商品

手造りの京菓子 商品一覧表 岡本製菓株式会社

	商品名	岡本製菓 生八つ橋もち につき 100g		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668009362		
	規格	100g	商品サイズ(mm)	120x120x30
	入数	12	箱サイズ(mm)	230x230x105
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	9月~5月
原材料	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)			
商品特徴	京の熟練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。			
Key Word	京都 生八つ橋 もち ニッキ 和菓子 お彼岸			

	商品名	岡本製菓 生八つ橋もち 抹茶 100g		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668009409		
	規格	100g	商品サイズ(mm)	120x120x30
	入数	12	箱サイズ(mm)	230x230x105
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	9月~5月
原材料	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)			
商品特徴	京の熟練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。			
Key Word	京都 生八つ橋 もち 抹茶 和菓子 お彼岸			

	商品名	岡本製菓 京の八つ橋饅頭 12個		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668009782		
	規格	12個	商品サイズ(mm)	175x115x25
	入数	20	箱サイズ(mm)	370x250x160
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	通年
原材料	白あん(国内製造)、砂糖、水あめ、桂皮末			
商品特徴	京の和菓子職人が手造りしたニッキの香り豊かなお饅頭です。進物箱に入れて包装しています。			
Key Word	京都 手造り お饅頭 和菓子 ニッキ 八つ橋 敬老の日			

	商品名	岡本製菓 京の四季 12個		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668009430		
	規格	12個	商品サイズ(mm)	175x115x25
	入数	20	箱サイズ(mm)	370x250x160
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	通年
原材料	あん(国内製造)、砂糖、水あめ、白あん、でんぷん、もち米、ニッキ粉、寒天、卵、柚子、しそ、梅/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄、スピルリナ青、アカビート、赤キャベツ)、香料、酸味料、(一部に卵を含む)			
商品特徴	京都の熟練した和菓子職人が手造りした一口菓子の詰合せです。進物箱に入れて包装しています。			
Key Word	京菓子、手造り、 手土産 、和菓子、 一口菓子 、敬老の日			

	商品名	岡本製菓 京松露(ハート) 9個		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668009621		
	規格	9個	商品サイズ(mm)	115x115x25
	入数	16	箱サイズ(mm)	270x270x120
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	敬老の日など
原材料	砂糖(国内製造)、水あめ、あん、抹茶			
商品特徴	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。あん玉をお着を使って一つ一つ蜜の中にくぐらせた、ハートのお菓子です。進物包装しています。			
Key Word	京都 松露 パレンタイン 母の日 敬老の日 和菓子 手造り			

	商品名	岡本製菓 梅の香 9個		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668000185		
	規格	9個	商品サイズ(mm)	195x140x20
	入数	20	箱サイズ(mm)	390x260x140
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	通年
原材料	砂糖(国内製造)、白あん、水飴、シソ、梅、卵白/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄)、香料、酸味料、(一部に卵を含む)			
商品特徴	熟練した京の和菓子職人が一つ一つ手造りした素朴な味わいの半生菓子です。梅とシソを用いたさっぱりとした味わいの梅の香りの一口饅頭です。			
Key Word	京菓子、手造り、 春 、和菓子、 一口菓子 、 梅			

	商品名	岡本製菓 すはま団子 10本		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668008402		
	規格	10本	商品サイズ(mm)	200x140x20
	入数	20個	箱サイズ(mm)	390x260x140
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	通年
原材料	砂糖(国内製造)、大豆、水あめ、抹茶、梅肉/着色料(ベニコウジ)、香料、(一部に大豆を含む)			
商品特徴	三色の味わい(抹茶・梅・きな粉)の可愛い一口サイズのお団子を串に刺しました。昔懐かしい素朴な色合いの串団子です。			
Key Word	京都 団子 抹茶 梅 和菓子			

	商品名	岡本製菓 ポテト 9個		
	名称	和半生菓子		
	JAN	4970668000062		
	規格	9個	商品サイズ(mm)	195x140x20
	入数	20	箱サイズ(mm)	390x260x140
	保存方法	常温	賞味期限	40日
	希望小売(税別)		取扱期間	通年
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)			
商品特徴	熟練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。			
Key Word	京都 和菓子 手造り 秋 芋			

	商品名	岡本製菓 京ラムネ 130g		
	名称	菓子		
	JAN	4970668009874		
	規格	130g	商品サイズ(mm)	165x110x35
	入数	16	箱サイズ(mm)	390x260x140
	保存方法	常温	賞味期限	180日
	希望小売(税別)		取扱期間	通年
原材料	砂糖(国内製造)、コーンスターチ/酸味料、重曹、香料			
商品特徴	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に昔ながらの製法で作った、ロドけのやさしいラムネ菓子です。昔懐かしい甘酸っぱい味わいです。			
Key Word	京都 手作り 昔菓子 ラムネ 菓子			

	商品名	岡本製菓 京の鈴ラムネ 120g		
	名称	菓子		
	JAN	4970668010443		
	規格	120g	商品サイズ(mm)	180x120x30
	入数	18	箱サイズ(mm)	390x260x140
	保存方法	常温	賞味期限	180日
	希望小売(税別)		取扱期間	通年
原材料	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)			
商品特徴	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に昔ながらの製法で作った、ロドけのやさしいラムネ菓子です。ラムネを鈴のようなコロンと丸い形に作り直しました。			
Key Word	京都 手作り 昔菓子 ラムネ 菓子			

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	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

岡本製菓

お供え菓子・盆菓子(餡入り)

1個入り

商品提案書

商品名	蓮の花 赤	蓮の花 白	蓮の葉	大菊
内容量	1 個	1 個	1 個	1 個
Jan	4970668009270	4970668009287	4970668009294	4970668009300
参考売価				
ケース入り数	12個	12個	12個	12個
商品サイズ	55 x 110 x 20 (mm)	55 x 110 x 20 (mm)	55 x 110 x 20 (mm)	55 x 110 x 20 (mm)
賞味期限	常温 60日	常温 60日	常温 60日	常温 60日
原材料	砂糖、あん、水あめ、澱粉、もち米、着色料(アカビート)	砂糖、あん、水あめ、澱粉、もち米	砂糖、あん、水あめ、澱粉、もち米、抹茶	砂糖、あん、水あめ、澱粉、もち米、着色料(クチナシ黄)

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ます可愛いお供え菓子の詰め合わせです。

ご先祖様のお供養におそなえいただくのに最適な京都ならではのお供え菓子です。

仏教的なお花のシンボルとされており蓮の花と蓮の葉を模った落雁・菊の花を模った落雁です。

お供えいただくだけでなく餡入りの落雁ですので、お供えの後もご家族の皆様でおいしく召し上がっていただけます。

(こだわりの盆菓子) ・特注の木型を使い一つ一つ手で打ち出し、一昼夜乾燥させて丁寧に仕上げます。

- ・お供えの後に美味しく召し上がっていただけるよう餡入りです。
- ・天然着色料使用で、上品な色合いに仕上げています。
- ・従来の赤色よりも退色し難い色素に改良しました。



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

TEL 075-462-4264

Fax 075-462-3304

営業担当 岡本喜晴 (090-4565-2294)

岡本製菓 手作り京菓子【京はんなり】シリーズ ご案内

No.4

○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。

○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 (6～8月製造不可)	9月～5月製造商品 (6～8月製造不可)	9月～5月製造商品 (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。 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つぶ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。 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炊きこんだり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。 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。 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。 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。 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。 珈琲の日企画・京都フェア向けなど
商品サイズ (高さ × 横 × 奥行 ・ 重量)	160mm × 90mm × 65mm 約110g	160mm × 90mm × 65mm 約110g	160mm × 90mm × 65mm 約145g	160mm × 90mm × 65mm 約145g	160mm × 90mm × 65mm 約110g	160mm × 90mm × 65mm 約110g	160mm × 90mm × 65mm 約110g
商品画像 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						

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

○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。

○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造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一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一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造りした、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、おどろ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

岡本製菓 手作り京菓子 【敬老の日関連商品】 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【敬老の日関連商品】シリーズのご案内を申し上げます。

○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	京松露 (ハート)	京松露 (ハート)	京のおしるこ	京のおしるこ	京の四季
参考売価					
規格	7個	9個	6個	10個	12個
賞味期限	常温 40日	常温 40日	常温 90日	常温 90日	常温 40日
Jan	4970668009614	4970668009850	4970668009423	4970668000338	4970668008792
c/s入り数	16x1	16x1	21x1	27x1	20x1
出荷ロット	12ケース以上	5ケース以上:混載可	5ケース以上:混載可	5ケース以上:混載可	5ケース以上:混載可
製造時期	母の日・敬老の日・バレンタイン	母の日・敬老の日・バレンタイン	通年	通年	通年
原材料	砂糖(国内製造)、水あめ、あん、抹茶	砂糖(国内製造)、水あめ、あん、抹茶	砂糖(国内製造)、小豆、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、澱粉、吉野くず、小豆、水あめ、しょうが、抹茶、寒天/着色料(クチナシ黄、ベニコウジ)、香料、	砂糖(国内製造)、小豆、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、澱粉、吉野くず、小豆、水あめ、しょうが、抹茶、寒天/着色料(クチナシ黄、ベニコウジ)、香料、	あん(国内製造)、砂糖、水あめ、白あん、でんぶん、もち米、ニッキ粉、寒天、卵、柚子、しそ、梅/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄、スピルリナ青、アカビート、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の伝統菓子です。あん玉をお箸を使って一つ一つ蜜の中にくぐらせた、昔ながらの職人の技が生きる和菓子です。敬老の日仕様です。 バレンタイン・母の日・敬老の日企画	京都の熟練した和菓子職人が手造りの伝統菓子です。あん玉をお箸を使って一つ一つ蜜の中にくぐらせた、昔ながらの職人の技が生きる和菓子です。進物包装しています。 バレンタイン・母の日・敬老の日企画	一つずつ丁寧に手造りしたロどけの優しいおしるこ、吉野葛を用いた3種類のくず湯の詰め合わせです。くず湯は、プレーン・お抹茶・生姜の3種です。 おしるこくず湯・インスタント・敬老の日・京都フェア・手土産企画	一つずつ丁寧に手造りしたロどけの優しいおしるこ、吉野葛を用いた3種類のくず湯の詰め合わせです。くず湯は、プレーン・お抹茶・生姜の3種です。 おしるこくず湯・インスタント・敬老の日・京都フェア・手土産企画	京都の熟練した和菓子職人が手造りした一口菓子の詰合せです。外から見えるビニールパック品です。 一口菓子・敬老の日・京都フェア・手土産企画
商品サイズ	縦 95mm×横 95mm×奥行 25mm 重量 約100g	縦 115mm×横 115mm×奥行 25mm 重量 約160g	縦 145mm×横 95mm×奥行 50mm 重量 約300g	縦 235mm×横 95mm×奥行 50mm 重量 約500g	縦 175mm×横 115mm×奥行 25mm 重量 約230g
ケースサイズ	縦 210mm×横 210mm×高さ 120mm 重量 約1800g	縦 270mm×横 270mm×高さ 120mm 重量 約2800g	縦 460mm×横 270mm×高さ 180mm 重量 約6700g	縦 480mm×横 250mm×高さ 340mm 重量 約14000g	縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約4950g

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 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

岡本製菓 手作り京菓子 【京落雁商品】 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【京落雁】シリーズのご案内を申し上げます。

○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	紋づくし きなこ	紋づくし 抹茶	紋づくし ほうじ茶	紋づくし 珈琲	紋づくし にっき
参考売価					
規格	6個	6個	6個	6個	6個
賞味期限	常温 40日	常温 40日	常温 40日	常温 40日	常温 40日
Jan	4970668010221	4970668010238	4970668010245	4970668010252	4970668010276
c/s入り数	10x1	10x1	10x1	10x1	10x1
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	通年	通年	通年	通年	通年
原材料	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、きな粉、(一部に大豆を含む)	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、抹茶	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、ほうじ茶	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、珈琲	砂糖(国内製造)、あん、水あめ、澱粉、もち米、ニッキ粉
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、香ばしいきな粉の落雁です。 餡入りの落雁です きなこ・落雁・京都フェア	熟練した和菓子職人が木型を使って手打ちした、抹茶の香り豊かな落雁です。 餡入りの落雁です 抹茶・落雁・京都フェア	熟練した和菓子職人が木型を使って手打ちした、ほうじ茶の落雁です。 餡入りの落雁です ほうじ茶・落雁・京都フェア	熟練した和菓子職人が木型を使って手打ちした、香り高い珈琲の落雁です。 餡入りの落雁です 珈琲・落雁・京都フェア	熟練した和菓子職人が木型を使って手打ちした、京都らしいニッキの落雁です。 餡入りの落雁です にっき・落雁・京都フェア
商品サイズ	縦 180mm×横 120mm×奥行 20mm 重量 約100g	縦 180mm×横 120mm×奥行 20mm 重量 約100g	縦 180mm×横 120mm×奥行 20mm 重量 約100g	縦 180mm×横 120mm×奥行 20mm 重量 約100g	縦 180mm×横 120mm×奥行 20mm 重量 約100g
ケースサイズ	縦 280mm×横 160mm×高さ 120mm 重量 約1200g	縦 280mm×横 160mm×高さ 120mm 重量 約1200g	縦 280mm×横 160mm×高さ 120mm 重量 約1200g	縦 280mm×横 160mm×高さ 120mm 重量 約1200g	縦 280mm×横 160mm×高さ 120mm 重量 約1200g



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

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、大豆、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

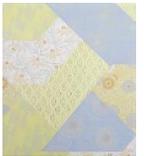
12ケース以上(混載可) 12月5日、受注締め切りとさせていただきます。それ以降のご注文については、別途ご相談にてお願い申し上げます。

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

岡本製菓 冬向けおしるこ・くず湯 各種の御案内

商品名	京のおしるこ	吉野くず湯	抹茶くず湯	生姜くず湯	京のおしるこ
規格	2個	2個	2個	2個	4個
Jan	4970668007641	4970668008754	4970668008747	4970668008730	4970668004213
参考売価					
ケース入り数	12x1	12x1	12x1	12x1	20x1
賞味期限	常温 90日	常温 90日	常温 90日	常温 90日	常温 90日
原材料	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、あん、小豆	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、吉野くず、水あめ、寒天、香料/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄)	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、吉野くず、抹茶、水あめ、寒天、香料/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄)	砂糖(国内製造)、でんぷん、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、吉野くず、生姜、水あめ、寒天、香料/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄)	砂糖(国内製造)、小豆、あられ(もち米、水あめ、澱粉)、澱粉、吉野くず、小豆、水あめ、しょうが、抹茶、寒天/着色料(クチナシ黄、ベニコウジ)、香料
商品説明	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした口どけのやさしいおしるこです。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、上品で優しい口あたりの吉野くず湯です。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、抹茶の風味豊かな抹茶くず湯です。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に手造りした、生姜がピリリとして身体暖まる生姜くず湯です。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけの インスタントタイプ でお気軽にお召し上がり頂けます。	一つずつ丁寧に手造りした口どけの優しいおしるこ、吉野葛を用いた3種類のくず湯の詰め合わせです。くず湯は、プレーン・お抹茶・生姜の3種です。
商品サイズ (高さ × 横 × 奥行・重量)	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦80mm×横120mm×奥行40mm 重量約100g	縦160mm×横150mm×奥行40mm 重量約190g
ケースサイズ (縦 × 横 × 高さ・重量)	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦230mm×横230mm×高さ105mm 重量約1400g	縦390mm×横260mm×高さ140mm 重量約4200g
配送ロット	16ケース以上(混載可)				5ケース以上
発売日	通年				
	<p>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冬に向けておすすめのお汁粉のお汁粉と葛湯各種のご案内です。 カップに入れて お湯を(200ccほど)注いで、よくかき混ぜてお召し上がりください。 くず湯は、口当たりの優しい吉野葛を用いて プレーン・抹茶・生姜の3種類をご用意いたしました。</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">   <p>熱湯約200ccを入れて よくかき混ぜてください。</p> </div> <div style="text-align: center;">   <p>熱湯約200ccを入れて よくかき混ぜてください。</p> </div> <div style="text-align: center;">   <p>熱湯約200ccを入れて よくかき混ぜてください。</p> </div> <div style="text-align: center;">   <p>熱湯約200ccを入れて よくかき混ぜてください。</p> </div> <div style="text-align: center;">   <p>熱湯200ccを入れて かき混ぜるだけ</p> </div> </div>				
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 Tel : 075-462-4264 Fax : 075-462-3304 携帯 : 090-4565-2294 mailto : yoshikix1969@ab.auone-net.jp				

岡本製菓・節分向け 手作り京菓子各種のご商品

No.10

商品名	お多福桃山	京の節分菓子	すはま団子	京松露 (ハート)	ハートラムネ
参考売価					
規格	9個	21個	10本	7個	125g
賞味期限	常温 40日	常温 40日	常温 40日	常温 40日	常温 180日
Jan	4970668008068	4970668008242	4970668008402	4970668009614	4970668010450
c/s入り数・出荷ロット	20x1	16x1	20x1	16x1	8x4
製造時期	1月15日発売 / 1月15日 受注締め切り		通年商品	バレンタイン・母の日・敬老の日	バレンタイン
原材料	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)	砂糖(国内製造)、白生あん、水あめ、きな粉、もち米粉、でんぷん、シナモン、鶏卵、梅肉ペースト、抹茶/着色料(クチナシ黄、ベニコウジ)、香料、(一部に卵・大豆を含む)	砂糖(国内製造)、大豆、水あめ、抹茶、梅肉/着色料(ベニコウジ)、香料、(一部に大豆を含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、あん、抹茶	砂糖(国内製造)、コーンスターチ、酸味料、重曹、香料、着色料(アントシアニン、クチナシ黄、スピルリナ青)
商品説明	節分(2月3日)に向けて お多福のほっぺたに模して焼き上げた白餡入りの一口まんじゅうです。お多福の絵柄の個包装で包みました。	特注の木型で打ったお多福の面の和三盆お干菓子、伝統の桃山まんじゅう、大豆(きな粉)の粉で作った三色の味の”すはま玉”(梅・抹茶・ニッキ)の節分用詰め合わせです。	三色の味わい(抹茶・梅・きな粉)の一口サイズの可愛いお団子を串に刺しました。昔懐かしい素朴な味わいの串だんごです。	京都の熟練した和菓子職人が手造りの伝統菓子です。あん玉をお箸を使って一つ一つ蜜の中にくぐらせた、昔ながらの職人の技が生きる和菓子です。敬老の日仕様です。 バレンタイン・母の日・敬老の日企画	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に昔ながらの製法で手造りした、ロどけのやさしい小粒のラムネ菓子と、ハート形に木型で打ったラムネです。昔懐かしい甘酸っぱい味わいです。 バレンタイン企画
商品サイズ	縦 200mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約170g	縦 115mm×横 115mm×奥行 25mm 重量 約170g	縦 200mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約165g	縦 95mm×横 95mm×奥行 25mm 重量 約100g	縦 180mm×横 120mm×奥行 30mm 重量 約140g
ケースサイズ	縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約3750g	縦 270mm×横 270mm×高さ 115mm 重量 約3000g	縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約3650g	縦 210mm×横 210mm×高さ 120mm 重量 約1800g	縦 230mm×横 230mm×高さ 105mm 重量 約1370g

全て京都の和菓子職人が一つ一つ丁寧に手作りした京菓子です
着色料は天然着色料を使用しており、上品な風合いに仕上げています。



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

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	砂糖(国内製造)、水飴、大豆、あん、白あん、澱粉、もち米、抹茶、寒天、梅肉、しそ、卵/着色料(ベニコウジ、クチナシ黄、ビートレッド)香料、酸味料、(一部に大豆・卵を含む)	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)	砂糖(国内製造)、大豆、水あめ、抹茶、梅肉/着色料(ベニコウジ)、香料、(一部に大豆を含む)	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・プレーン)、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めています。 桃の花ゼリー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の雛祭り向け一口菓子詰め合わせです。 ゼリー(みかん1個・ひし形1個)、桃の花落雁1個、夫婦雛落雁(お雛1個・め雛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。	京の熟練した和菓子職人が一つずつ丁寧に昔ながらの製法で造った、ロどけのやさしいラムネ菓子です。昔懐かしい甘酸っぱい味わいです。ひな祭用に袋詰めしました。	和菓子職人が一つずつ丁寧に昔ながらの製法で造った、ロどけのやさしいラムネ菓子です。鈴のようなコロん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 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

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

岡本製菓 手作り京菓子 【春のお彼岸向け関連商品】 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【春向け京菓子】シリーズのご案内を申し上げます。

○春のお彼岸向けお供え商品や春向け一口菓子の詰め合わせなど、こだわりの手造りの京菓子です。

○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して製造しています。

商品名	京の鈴ラムネ	京の四季 春	桜くず湯	生八つ橋もち にっき	生八つ橋もち 抹茶	すはま団子	京の彼岸菓子
参考売価							
規格	120g	7個	2個	100g	100g	10本	5個
賞味期限	常温 180日	常温 40日	常温 90日	常温 40日	常温 40日	常温 40日	常温 40日
Jan	4970668010443	4970668009836	4970668009478	4970668009362	4970668009409	4970668008402	4970668109727
c/s入り数	18x1	15x1	12x1	12x1	12x1	20x1	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	12ケース以上:混載可
製造時期	通年	春(3月～5月)	2月～4月限定商品	9月～5月製造	9月～5月製造	通年商品	お彼岸向けお供え
原材料	砂糖(国内製造)、コーンスターチ/酸味料、重曹、香料、着色料(クチナンシ黄、スピルリナ青、アントシアニン)	砂糖(国内製造)、水飴、白あん、あん、大豆、澱粉、ニッキ粉、もち米、寒天、鶏卵、抹茶、柚子果汁、梅肉/着色料(ベニコウジ、クチナンシ、アカビート、アカキヤベツ、スピルリナ青)、香料、(一部に卵・大豆を含む)	砂糖(国内製造)、澱粉、吉野くず、桜花、食塩、梅酢/シソ色素	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)、大豆、水あめ、抹茶、梅肉/着色料(ベニコウジ)、香料、(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(クチナンシ黄、アカビート、赤キヤベツ、スピルリナ青)、香料、(一部に卵を含む)
商品説明	和菓子職人が一つ一つ丁寧に昔ながらの製法で手造りした、口どけのやさしいラムネ菓子です。鈴のようなコロんと丸い形に作りしました。 涼味企画・京都フェア向け 菓葉子など	京の和菓子職人が一つ一つ丁寧に手造りした一口和菓子の春の詰め合わせです。 ゼリー(みかん1個・嵯峨野1個)、落雁1個、饅頭(八つ橋1個・柚子1個)、すはま団子2個 春のお彼岸・京都フェア企画	上品で優しい口あたりの桜の入りくず湯です。お椀に入れ、熱湯を注いで混ぜるだけのインスタントタイプです。塩漬だけの桜の花びらを入れた春の限定商品です。 桜・春のお彼岸・京都フェア企画	京の熟練した和菓子職人が一つ一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。 八つ橋・京都フェア・にっき・お彼岸企画	京の熟練した和菓子職人が一つ一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。 八つ橋・京都フェア・抹茶・お彼岸企画	三色の味わい(抹茶・梅・きな粉)の一口サイズの可愛いお団子を串に刺しまし、昔懐かしい素朴な味わいの串だんごです。 抹茶・梅・京都フェア・お彼岸企画	京の和菓子職人が一つ一つ丁寧に手造りした、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 180mm×横 120mm×奥行 30mm 重量 約140g	縦 160mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約115g	縦 120mm×横 80mm×奥行 40mm 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 200mm×横 140mm×奥行 20mm 重量 約165g	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2900g	縦 380mm×横 160mm×高さ 130mm 重量 約1900g	縦 230mm×横 230mm×高さ 105mm 重量 約1350g	縦 230mm×横 230mm×高さ 105mm 重量 約1500g	縦 230mm×横 230mm×高さ 105mm 重量 約1500g	縦 390mm×横 260mm×高さ 140mm 重量 約3650g	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。



熱湯200ccを入れて
かき混ぜるだけ



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。

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