

頒布会 季節を楽しむ和菓子(自動継続)

第1回	<ul style="list-style-type: none"> ●練り切り 山茶花 砂糖(国内製造)、白生餡(手亡豆)、小豆生餡、水あめ、餅粉、寒天/着色料(ベニコウジ、クチナシ、ベニバナ) ●練り切り 紅葉 砂糖(国内製造)、小豆生餡、白生餡(手亡豆)、水あめ、餅粉/着色料(クチナシ、ベニコウジ)
第2回	<ul style="list-style-type: none"> ●練り切り 寒椿 砂糖(国内製造)、小豆生餡、白生餡(手亡豆)、水あめ、餅粉、寒天、氷餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)/着色料(クチナシ、ベニバナ) ●練り切り ひいらぎ 砂糖(国内製造)、小豆生餡、白生餡(手亡豆)、水あめ、餅粉、寒天、氷餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)/着色料(ベニバナ、ベニコウジ)
第3回	<ul style="list-style-type: none"> ●きんとん 若松 砂糖(国内製造)、白生餡(手亡豆)、小豆、水あめ、小豆蜜漬け(小豆、砂糖)、氷餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)/着色料(クチナシ、ベニバナ、金箔) ●練り切り 水仙 砂糖(国内製造)、小豆生餡、白生餡(手亡豆)、水あめ、餅粉、寒天、氷餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)、澱粉/着色料(クチナシ、ベニバナ)
第4回	<ul style="list-style-type: none"> ●練り切り 鶴 砂糖(国内製造)、小豆生餡、白生餡(手亡豆)、水あめ、餅粉、寒天、ごま/着色料(ベニコウジ) ●羊羹 日の出 砂糖(国内製造)、水あめ、白生餡(手亡豆)、寒天/着色料(ベニコウジ、クチナシ、金箔)
第5回	<ul style="list-style-type: none"> ●練り切り 梅のころ 砂糖(国内製造)、小豆生餡、白生餡(手亡豆)、水あめ、餅粉、寒天/着色料(クチナシ) ●練り切り ふきのとう 砂糖(国内製造)、白生餡(手亡豆)、小豆生餡、水あめ、餅粉、氷餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)/着色料(クチナシ、ベニバナ)
第6回	<ul style="list-style-type: none"> ●練り切り ちょうちょ 砂糖(国内製造)、白生餡(手亡豆)、小豆生餡、水あめ、餅粉/着色料(クチナシ) ●練り切り わらび 砂糖(国内製造)、白生餡(手亡豆)、小豆生餡、水あめ、餅粉/着色料(クチナシ、ベニバナ)