

季節の和菓子 自動継続

第1回	●和菓子(いちよう&山茶花) 練り切り いちよう: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、金箔) 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)
第2回	●和菓子(里の秋&ひいらぎ) 練り切り 里の秋: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、ベニコウジ、金箔) 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、水餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)/着色料(ベニバナ、ベニコウジ)
第3回	●和菓子(粉雪&水仙) きんとん 粉雪:砂糖(国内製造)、白生餡(手亡豆)、小豆、水あめ、水餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)/着色料(クチナシ) 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、水餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)、澱粉/着色料(クチナシ、ベニバナ)
第4回	●和菓子(鶴&日の出) 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	●和菓子(梅に鶯&ふきのとう) 練り切り 梅に鶯: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、ベニバナ) 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、水餅風菓子素材(餅粉、澱粉、寒天)/着色料(クチナシ、ベニバナ)
第6回	●和菓子(ちょうちょ&わらび) 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)