



月刊おはぎともなかと 4月号

こんにちは「おはぎともなかと」の廣瀬です。

早いもので令和6年も新しい年度を迎える4月となりましたが、今月から「月刊おはぎともなかと」を創刊し、毎月いろいろな情報を発信していこうと思いますので、皆さん、楽しみにしてくださいね！

創刊号の今月は、当店が使用しているこだわりのもち米のお話をしたいと思います。

「もち米」は、おもちゃ赤飯、おこわに使われるなど、お正月やお祝い事の行事食に欠かせない食材として古くから親しまれてきました。お店のオープンに向け、色々なもち米を試しましたが、「わたぼうし」という品種が一番良い出来に仕上がりました。きれいな雪解け水や豊かな土壌に恵まれている新潟県でしか栽培されていないもち米で、一粒一粒がやや大粒で、炊きあがったお米の光沢、粒張りや粘りが特徴です。一般的なもち米より冷めても柔らかく、炊き上がりの色や艶、ふんわりとした食感と美味しさ、全てが揃った「わたぼうし」を毎朝炊き上げ、一つ一つ丁寧におはぎを作っていますので、是非ご賞味くださいね！



最新情報：じゃらんニュースの【全国】オシャレなおはぎ専門店7選！フラワーおはぎなど手土産にぴったり<2024>で当店が紹介されました！

是非じゃらんニュースで記事を読んでみてくださいね。

○ 4月の催事出店のお知らせ

- 14日 (日) いちごマルシェ (海老名市めぐみ町広場となり)
- 21日 (日) ちっちゃ森マルシェ (厚木農園)
- 27日 (土) あつぎ地下マルシェ (本厚木駅前東口地下道) ※お店も通常営業します
- 29日 (月) ラッキーマルシェ (厚木一番街)

4月の主なおはぎ

薔薇



こし餡、白餡
抹茶、天然着色料

波桜



桜餡、白餡、抹茶
天然着色料

薄紅桜



白餡、天然着色料

白桜



こし餡、白餡
天然着色料

花畑



白餡、抹茶、エディブル
フラワー(食用花)、天然着色料
【お花は日によって変わります】

花いかだ



こし餡、白餡
天然着色料

抹茶小豆



抹茶小豆餡
白餡、抹茶

オレンジ紅茶



白餡、アールグレイ
餡、ドライオレンジ

黒蜜きな粉



こし餡、きな粉
黒蜜

- ・お持ち帰りは、通常無料の白箱にお入れします。
- ・プレゼント等にご利用の際は、有料のわっぱやお重もご用意しています。
大わっぱ…5～7個
中わっぱ…4個
小わっぱ…3個
お重………9個



Instagram

日替わりおはぎなど最新の情報は当店インスタグラムでご確認ください。

発行：おはぎともなかと 厚木市旭町4-3-13 ☎ 046-212-2868

定休日 日曜日・月曜日

営業時間 11時～16時 (おはぎが無くなり次第終了)