



月刊おはぎともなかと 5月号

こんにちは「おはぎともなかと」の廣瀬です。

今月は、先月のもち米に続いて当店が使用しているこだわりの餡子のお話をしたいと思います。当店では、平塚で創業76年、伝統の製法を守り続けている鈴木製餡所さんの餡子をメインに使用しています。北海道生まれの厳選された小豆を使用し、心を込めて丁寧につくられている甘さ控えめの餡子が、あんフラワーとの相性が良いと大変ご好評をいただいております。



また毎月、季節が感じられる特別な餡子のおはぎをご提供していますが、5月といえば茶摘みの季節ということで、今月は八女茶餡とほうじ茶餡という2種類のお茶の餡子を使用したおはぎをご用意しています。八女茶の特徴である甘くてコクがあり旨みの強いお茶を使った八女茶餡と上品な香りと適度な苦みのあるほうじ茶を使ったほうじ茶餡の二つの違いを是非味わってみてください。もう一つ、今月のおすすめですが、2月に好評だったチョコレート餡のおはぎの上にいちご餡とドライストロベリーを乗せたまるでどこかのチョコレートのようなおはぎがあります。お味は想像どおり間違いないので、是非ご賞味くださいね！

○ おはぎの予約について

今までは、おはぎの数に条件を付けて、ご予約をお受けしてきましたが、お客様からのご要望が多かった為、現在は条件なくお受けする事になりましたので、お気軽にご予約ください。予約方法は、従来どおり店頭またはお電話で前日の15時までにご連絡ください。

○ 5月の催事出店のお知らせ

- 12日（日）本厚木ミロード地下1階、さんごのマルシェ（厚木市戸室）
- 19日（日）ちっちゃ森マルシェ（厚木農園）

5月の主なおはぎ

薔薇



こし餡、白餡
抹茶、天然着色料

スカビオサ



こし餡、白餡
抹茶、天然着色料

カーネーション



こし餡、白餡
抹茶、天然着色料

八女茶



八女茶餡、白餡
抹茶

ほうじ茶



ほうじ茶餡、白餡
抹茶、天然着色料

ビスタチオ
フランボワーズ



白餡、ビスタチオ
ペースト、フランボ
ワーズジャム
【乳・ハチミツ使用】

チョコ苺



チョコレート餡
いちご餡
ドライストロベリー

スイートポテト
アップル



白餡、スイートポテ
ト餡、りんご砂糖漬
【乳使用】

- ・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。
小わっぱ…3個
中わっぱ…4個
大わっぱ…5～7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）