



月刊おはぎともなかと 12月号

皆さん、こんにちは「おはぎともなかと」の廣瀬です。

早いものでもう12月、今年も残りわずかになりましたね。

今年は、暑くて長い夏のあと、秋が短くて、一気に冬が来てしまったかのようなようでしたが、そうかと思うと12月とは思えないような陽気の日があったりで、皆さん健康管理には気を付けていきましょうね。

さて、街はすっかりクリスマスの装いになっていますが、当店でも昨年大好評だったクリスマスおはぎが登場して、店内も華やかな雰囲気になっています。

昨年は小豆餡のおはぎを使っていた12月らしいポインセチアが、今年はずんだ餡のおはぎの上ののって、見た目のお味もバージョンアップしました。

「ずんだ」といえば、仙台のずんだ餅が有名ですよね。普通のずんだ餡は、枝豆をすり潰して作りますが、当社が使用しているずんだ餡は、主に山形県の庄内平野で栽培される枝豆の一種である「だだちゃ豆」を使った地元山形の方言で「じんだん餡」と呼ばれている餡子になります。

だだちゃ豆は、「枝豆の王様」とも呼ばれ、噛めば噛むほど味わいが増し、旨味と甘みが口いっぱいに広がるその美味しさに特徴があります。

そんな「だだちゃ豆」の風味を生かした他とは違う当店のずんだ餡を使ったポインセチアのおはぎをぜひ味わってみてくださいね。



○ おはぎの予約について

現在、条件を付けず、1個からご予約をお受けしておりますので、お気軽にお申し付けください。
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。

○ 12月と1月の催事出店予定のお知らせ

12月8日(日) 箱根湯本の「千里」さんに催事出店

9日(月) ラッキーマルシェ(厚木一番街)

15日(日) ちっちゃ森マルシェ(厚木農園:厚木市飯山 3830-1)

22・23・24日(日・月・火) 本厚木ミロード地下1階 ※お店も通常通り営業します

1月19日(日) ちっちゃ森マルシェ(厚木農園:厚木市飯山 3830-1)

○ 年末年始の営業について 12月18日(水)以降、1月4日まで休まず営業します。

12月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

ポインセチア



ずんだ餡、白餡
抹茶、天然着色料

雪



白餡、アラザン

リース



焼芋餡、白餡、抹茶
天然着色料、アラザン
【乳使用】

紅白薔薇



小豆餡、白餡、クランベリー、カボチャの種、天然着色料

抹茶黒豆



抹茶餡、抹茶、黒豆

栗



小豆餡、渋皮栗餡
栗の渋皮煮

柚子



柚子餡、白餡
柚子ジャム
【ハチミツ使用】

- ・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

※ おはぎは冷蔵庫に入れると餅米が固くなるため、涼しいお部屋での常温保存をお願いします。

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・火曜日

営業時間 11時～16時 (おはぎが無くなり次第終了)