



月刊おはぎともなかと 令和7年8月号

皆さん、こんにちは「おはぎともなかと」スタッフのふくです。

今年も8月がやってきましたね。梅雨明け前から既に猛暑が続いておりましたが、気象庁の3か月予報によると、今年の夏も暑い日が続くみたいなので、皆さんくれぐれも熱中症には気を付けて、お過ごしくださいね。

さて、当店は2年前の令和5年8月10日にグランドオープンし、まもなく開店2周年を迎えます。

長いようで、短かった2年間、無事にお店を続けてこられたのも、いつもご来店くださるお客様をはじめ、平素から当店をご支援くださる皆さんのおかげと心より感謝しております。

2年間の様々な思い出を胸に、より一層皆さんに愛されるお店になれるように精進して参りますので、今後とも変わらぬご愛顧を賜りますよう、よろしくお祈りいたしますね。

それから先月号でお知らせしましたふるさと納税の【冷凍】華や花おはぎが、夏バージョンになって各種ふるさと納税サイトに掲載されていますので、ぜひ「おはぎともなかと ふるさと納税」で検索してみてくださいね。



○ おはぎの予約について

当店では1個からご予約をお受けしておりますので、店頭又はお電話でお気軽にお申し付けくださいね。

○ 8月の催事出店予定のお知らせ

8月 2日 (土) 厚木ガスリセマルシェ (厚木市中町3-13-6) (11:00~18:00)

※ 2日 (土) は、お店は臨時休業します

10日 (日) から17日 (日) 本厚木ミロード地下1階 (午後)

※ 13日 (水) から16日 (土) は、お店も通常どおり営業します

令和7年8月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

向日葵



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

プルメリア



レモン餡、白餡
レモン砂糖漬

オレンジココナツ



白餡、ココナツ
オレンジピール

抹茶



抹茶餡、白餡
栗渋皮煮、抹茶

ずんだ



ずんだ餡、白餡
抹茶

桃



白餡、桃餡
桃砂糖漬、抹茶

藻塩



小豆餡、藻塩
クコの実

粒あん



小豆餡

- ・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。

※まれに餡子に黒い点がある場合がありますが、原料由来のものなので安心してお召し上がりください。

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)