



おはもな通信

第1号
令和8年1月

新年明けましておめでとうございます。

「おはぎともなかと」本年も無事にお正月を迎えることができましたのも、日頃よりご愛顧いただいている皆様のおかげと心より感謝申し上げます。本年も皆様に華やかで美味しいおはぎをお届けできるよう、スタッフ一同日々精進してまいりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

ということで皆さん、こんにちは「おはぎともなかと」スタッフのふくです。

先月まで「月刊おはぎともなかと」として、お店のコンセプトである温故知新の精神から日本の文化や伝統行事などについていろいろと書いてきましたが、今月から「おはもな通信」にリニューアルして、お店の情報を中心に発信していこうと思いますので、これからもよろしくお願いしますね。

さて、早速ですが第1号である今回は、今月のおすすめのおはぎをご紹介します。

まずは、お正月という事で「栗きんとん」はいかがですか。このおはぎに使っている栗きんとん餡は、白あんに惜しみなく栗を入れて作っているため、そのお味は「栗きんとん」と名付けられるほど、栗の風味が豊かに感じられ、その黄金色の色も相まって、まるで本物の栗きんとんを食べているかのように感じられます。このおはぎを食べれば、今年の金運も上昇すること間違いなしという話もあるとかないとか！

次に「蜜柑」はいかがでしょう。このおはぎは、白餡のおはぎに国産の温州みかんを贅沢に使ったほんのり甘酸っぱい温州蜜柑餡を絞ってその上にドライオレンジをのせたこの時期限定の爽やかなお味のおはぎです。本当は、全てのおはぎがおすすめなのですが、スペースの都合でここまでにしたいと思います。

ここでお伝えできないお店の最新情報については、ぜひ当店インスタグラムをチェックしてくださいね。

○ 1月の催事出店予定のお知らせ

1月 2日(金)、3日(土) 本厚木ミロード地下1階

※ 2日、3日はお店も営業します

※ お店は12月29日(月)から1月3日(土)まで休まず営業します

18日(日) ちっちゃ森マルシェ(厚木農園: 厚木市飯山3830-1)

25日(日) TOKYO FES Jan.2026(東京ビックサイト)



公式ネットショップ
QRコード

令和8年1月の主なおはぎ

冬牡丹



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

水仙



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

栗きんとん



栗きんとん餡
渋皮マロン餡
栗渋皮煮

蜜柑



白餡、温州蜜柑餡
ドライオレンジ
抹茶

きな粉ごまクルミ



【ごま・クルミ使用】
小豆餡、きな粉餡
ごまクルミ

抹茶小豆



抹茶餡
小豆大納言

あんバター



【乳使用】
小豆餡、白餡、抹茶
カルビスバター

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)