



# おはもな通信

第3号  
令和8年3月

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。  
3月を迎え、春らしい陽気の日も増え、花粉症持ちには厳しい季節を迎えましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。  
さて「おはもな通信」第3号は、今月のおすすめのおはぎをご紹介しますね。

3月のおはぎは、春らしいお花のおはぎがいっぱいですよ！

春の定番「桜」のおはぎ、今年は紅桜と波桜の2種類になります。紅桜は、当店定番の桜おはぎのデザインですが、今年は上に桜の花が乗ってリニューアル、桜餡を使った波桜とともに見た目だけでなく香りもお味もまさに桜って感じになりました。

他にも春のお花、ミモザや今年初登場の菜の花もおすすめです。

ミモザの黄色いお花の上にはオレンジピールが乗っていたり、菜の花のお花には南瓜餡を使っていたり、見た目だけでなくお味にもこだわった当店のお花のおはぎで春を感じてみてくださいね！

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。



## 〇公式ネットショップのご紹介

皆さんは、当店に公式ネットショップがあることをご存じですか？  
ネットショップでは、ただ今、春を感じる桜の冷凍敷き詰めおはぎが販売中です。  
ぜひ、ご覧くださいね！



## 〇 3月の催事出店予定のお知らせ

7日(土)、8日(日) プジョー厚木(厚木市酒井3175)

※車の商談をされた方に、おはぎ・焼菓子等をご提供します

15日(日) ちっちゃ森マルシェ(厚木農園:厚木市飯山3830-1)

17日(火) から23日(月) 【春のお彼岸期間】 本厚木ミロード地下1階

※18日(水) から21日(土) はお店も営業します

29日(日) Bonマルシェ(秦野市寿町GreenGrain敷地内:秦野市寿町1-23付)



公式ネットショップ  
QRコード

## 令和8年3月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡  
抹茶、天然着色料

紅桜



小豆餡、白餡  
桜の花、天然着色料

波桜



桜餡、白餡  
抹茶、天然着色料

ミモザ



白餡、抹茶  
オレンジピール  
天然着色料

レモン紅茶



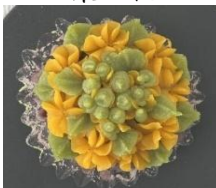
白餡  
アールグレイ餡  
ドライレモン

黒胡麻きなこ



黒胡麻餡、きな粉餡  
白餡、胡麻、抹茶  
天然着色料

菜の花



小豆餡、南瓜餡  
白餡、抹茶

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)