



おはもな通信

第6号
令和8年6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。

6月を迎え、長雨の季節となりましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。さて「おはもな通信」第6号も、今月のおすすめのおはぎをご紹介しますね。

今月はちょっとフルーティーな味わいのおはぎがそろっていますよ。

まずは、ミニ紫陽花です。梅雨の時期の定番となっている可愛いおはぎですが、白餡のおはぎの上に小さな紫陽花が咲いているような見た目はそのままに、今年はお花の中にドライクランベリーが入ってリニューアルしました。白餡とクランベリーのフルーティーな甘酸っぱさがマッチしたお味を是非ご賞味ください。次にご紹介するのは杏子です。「きょうこ」じゃなくて、「あんず」です。杏子（英名ア：プリコット）は、別名唐桃（カラモモ）とも呼ばれ、中国原産の植物で、桜よりやや早い時期に花が咲き、6月から

7月頃に収穫期を迎える、まさにこの時期の果物なんですね。杏子おはぎには、杏子特有のフルーティーで華やかな酸味と、白あんの優しい甘さが調和したこの期限定の杏子餡を使用しています。餡自体が明るいオレンジ色をしているため、見た目にも華やかなおはぎになっていますよ。

他のおはぎもみんなおすすめなので、ぜひお店でご確認くださいね。

また、ここで紹介できないお店の最新情報は、ぜひ当店インスタグラムをチェックしてくださいね。



○ 6月の催事出店予定のお知らせ

10日（水）、17日（水）、24日（水） 本厚木ミロード地下1階
20日（土）、21日（日） 横浜ハンドメイドマルシェ（パシフィコ横浜）
21日（日） ちっちゃ森マルシェ（厚木農園：厚木市飯山3830-1）
28日（日） 赤ブー通信社イベント（東京ビッグサイト）
※10日（水）、17日（水）、20日（土）、24日（水）はお店も営業します

令和8年6月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

ミニ紫陽花



白餡、抹茶、ドライクランベリー、天然着色料

ほうじ茶



ほうじ茶餡
白餡、抹茶
天然着色料

桃



白餡、桃餡
桃砂糖漬け、抹茶

杏子



杏子餡、白餡
杏子ジャム

粒あん栗



小豆餡（粒あん）
白餡、栗渋皮煮
抹茶

藻塩



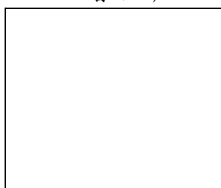
小豆餡、藻塩

ミニ紫陽花
(鎌倉明月院)



食べられません

日替わり



・お持ち帰りは、通常無料の白箱に入れます。
・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。

また、時間の経過や保存状態により消費期限内でも固くなることがありますが、その際は電子レンジで少々少々温めていただくと柔らかさが戻り、美味しくご賞味いただけます。

※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）