



おはもな通信

第7号
令和8年7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。

早いもので2026年も半年が過ぎてしまいましたね。まだまだ梅雨の最中、台風も重なり天候が気になる毎日が続いていますが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。

さて「おはもな通信」第7号も、今月のおすすめのおはぎをご紹介しますね。

今月のおすすめ、まずは、紫陽花と向日葵です。

この2つは、当店がオープンした2023年8月のメニューにもあった夏を代表するおはぎです。紫陽花は当時から変わらぬデザインで、まるで咲き誇る大輪の紫陽花のような華やかなおはぎです。一方向日葵は、よく見てもらうと3年前とは少しデザインが変わっていますが、さらに可愛くなって、まるで本物のお花が載っているようなおはぎです。どちらも小豆のこし餡のおはぎの上に白餡のお花という間違いのない定番のお味になっています。次は、ずんだです。ずんだと言えば仙台が有名ですが、当店が使用しているずんだ餡は、枝豆に山形県特産の風味と食感に優れた「だだ茶豆」をブレンドしたずんだ餡を使用しています。一般的な枝豆だけの餡に比べて、口に入れた瞬間にだだ茶豆特有のふくよかな香りと、深いコク・旨味が強く広がるずんだおはぎをぜひご賞味ください。



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Instagramをチェックしてくださいね。

○ 7月の催事出店予定のお知らせ

4日（土）、10日（金）、11日（土） 本厚木ミロード地下1階

5日（日） 赤ブー通信社イベント（東京ビッグサイト）

11日（土） 厚木ガスSUMMER SALE MARCHE（厚木市中町3-13-6）

※4日（土）、10日（金）、11日（土） はお店も営業します

令和8年7月の主なおはぎ

薔薇



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

紫陽花



小豆餡、白餡
天然着色料

向日葵



小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

ずんだ



ずんだ餡、白餡
抹茶

夏みかん



白餡、夏みかん餡
ドライオレンジ

クランベリー
ココナッツ



白餡
ドライクランベリー
ココナッツ

藻塩



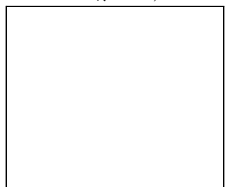
小豆餡、藻塩

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Instagram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）