



おはもな通信

第8号
令和8年8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。

今年も暑い暑い8月がやってきましたね。今年は酷暑日なんて言葉も誕生して、早くも40℃に迫る日々が続いています。猛暑に加え地震や台風、ゲリラ雷雨など日本各地で自然の驚異を感じることが多くなっておりませんが、皆さんくれぐれもお体を大切にしてくださいね。

さて、当店は3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3周年を迎えます。

長いようで、短かった3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申し上げます。

これからもより一層皆さんに愛されるお店になれるように、スタッフ一同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、よろしくお願いいたします。



さて「おはもな通信」第8号は、イートインで大好評な「かき氷」をご紹介しますね。ひと口食べるたびに、ふわっと広がるやさしい甘さと、思わず笑顔になる夏のごほうび、今年は黒蜜きなこ、抹茶あずき、もものかき氷の3種類をご用意しました。

香ばしいきなこ、とろりとした黒蜜、どこか懐かしく、ほっとする味わいの黒蜜きなこ。濃厚な抹茶と北海道産あずき、和の美味しさを楽しめる王道の一杯の抹茶あずき、みずみずしい桃の甘さが広がる、夏だけの爽やかな美味しさのもものかき氷。夏らしい餡子のお花や猫ちゃん最中を載せた「おはぎともなかと」らしいかき氷になっています。暑い日々が続きますが、ぜひ当店のかき氷で涼みに来てくださいね。

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。

○ 8月の催事出店予定のお知らせ

6日(木)、8日(土)、15日(土) 本厚木ミロード地下1階

※ お店も通常どおり営業します

令和8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

ブルメリア



レモン餡、白餡
レモン砂糖漬
天然着色料

オレンジ
ココナッツ



白餡、ココナッツ
オレンジピール

抹茶栗



抹茶餡、白餡
栗渋皮煮、抹茶

ずんだ



ずんだ餡、白餡
抹茶

ほうじ茶



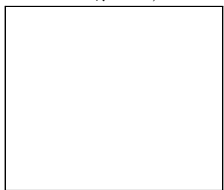
ほうじ茶餡、白餡、抹茶、天然着色料

藻塩



小豆餡、藻塩

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)