おはもな通信

第9号
令和8年9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。
朝夕の風に涼しさが混じり、少しずつ秋の気配が近づいてまいりましたが、皆さんいかがお過ごしでしょうか。9月といえば、ご先祖さまに想いを馳せるお彼岸の季節ですね。
お彼岸といえばおはぎということで、今月も「おはぎともなかと」では、秋の訪れを目と舌で楽しんでいただける、とっておきのおはぎをご用意して、皆さんのご来店をお待ちしています。
ということで、今月もおすすめのおはぎを紹介していきますね。

まずは、お彼岸の季節にぴったりな、**菊**のおはぎです。繊細な花びらを一枚一枚丁寧に白あんで表現しました。ご先祖さまへのお供えにはもちろん、大切な方への季節のご挨拶にも大変喜ばれる、この時期だけの特別な一品です。次に紹介するのは、**ダリア**のおはぎです。鮮やかなオレンジ色のダリアの花の下には、なんと特製の皮つきおさつ餡を使ったおはぎが隠れています！さつまいも本来の素朴で濃厚な甘みと、時折のぞく皮のシャキッとした食感のコントラストがたまりません。見た目の可愛さと、お芋の香ばしさが一度に楽しめる秋限定のおはぎです。他にも抹茶餡を使った**秋桜**や秋の王道**渋皮栗**など秋らしいおはぎがそろっていますので、ぜひご賞味ください。
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。

○ 9月の催事出店予定のお知らせ

5日（土）、6日（日）　MINI平塚（平塚市大神七丁目7番14号）
5日（土）　東京ハンドメイドマルシェ（東京ドームシティ プリズムホール）
お彼岸中、20日（日）から26日（土）まで毎日　本厚木ミロード地下１階
※　23日（水）から26日（土）は、お店も通常どおり営業します

令和８年９月の主なおはぎ

薔薇
小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

菊
小豆餡、白餡
抹茶、天然着色料

ダリア
皮つきおさつ餡
白餡、抹茶
天然着色料

秋桜
抹茶餡
白餡、小豆餡
天然着色料

黒胡麻
黒胡麻餡、白餡
胡麻、抹茶
天然着色料

ずんだ
ずんだ餡、白餡
抹茶

渋皮栗
小豆餡
渋皮マロン餡
栗渋皮煮

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）