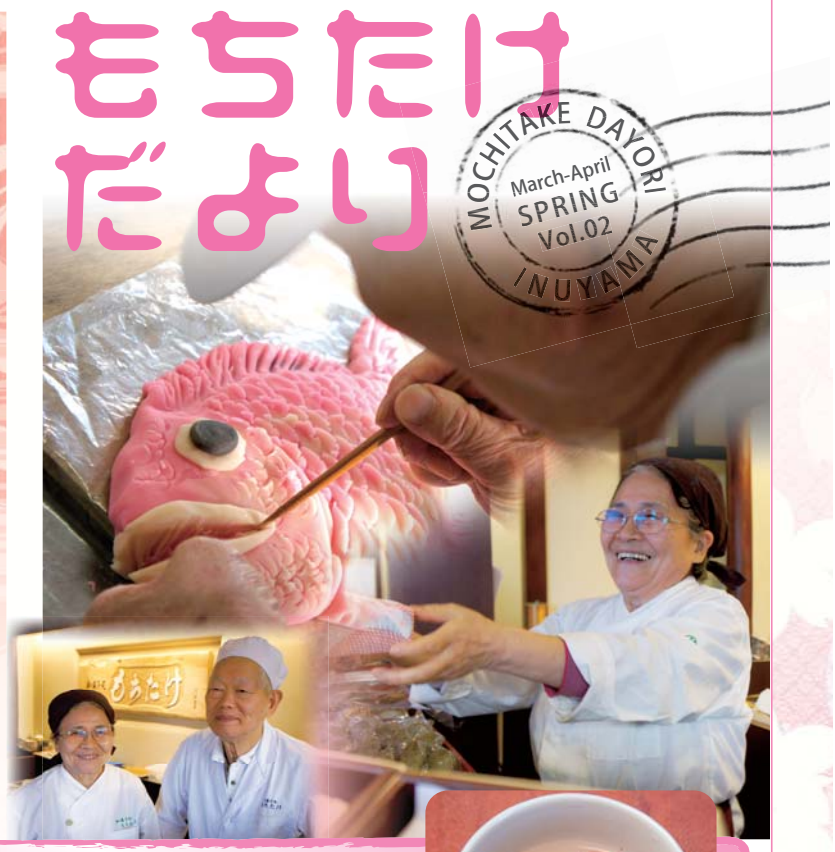
もちたけだより



犬山祭りの賑わいと犬山城の桜吹雪を、全国の方にお届けします

春のご挨拶ギフト

桜色に染めたもちたけの和菓子は、全国どこでも喜ばれます

麩まんじゅう

この春より、もちたけでは麩まんじゅうの販売を開始いたします。

1/14(土) 販売開始

1個　110円(税込)
◆原材料／グルテン・砂糖・もち粉・小豆
◆賞味期限／3日

もちたけ麩まんじゅうの特徴は、もちもちとした食感でありながら、口の中ですっと溶けていく口あたりにあります。手間暇を惜しまず、じっくりと練りこんで作った「生麩」のもちもち感と、小豆をどこよりも贅沢に濾し取って作った、きめ細やかな「もちたけ特製こし餡」の上品な口溶け感は、もちたけ麩まんじゅうならではの味わいです。禅寺で精進料理を食しているような、静寂感をお楽しみください。

ねりきり桜

1個　150円(税込)
◆原材料／白餡・砂糖・小豆
◆賞味期限／3日

練り切り用の甘さに仕上げた「もちたけ特製こし餡」を、練りきりのために作った白餡で包みました。桜の形に仕上げることができる工芸技術は、限られた職人だけができる技であります。

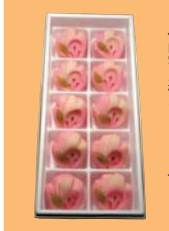
苺大福

1個　180円(税込)
◆原材料／苺・小豆・砂糖・もち粉
◆賞味期限／3日

その時期に一番甘い産地の章姫と、いちごの酸味に合う甘さに仕上げた「もちたけ特製つぶ餡」を、柔らかな羽二重餅で包みました。一口では食べきれない贅沢な大きさの大福は、ゆっくり楽しんで頂けます。

ご贈答に便利な詰め合せ

麩まんじゅう詰合せ
1箱　1、100円(税込)
◆内容／麩まんじゅう10個



ねりきり桜詰合せ
1箱　1、650円(税込)
◆内容／桜ねりきり10個

いちご大福詰合せ
1箱　1、640円(税込)
◆内容／いちご大福8個

ひな祭りキャンペーン

2012年 3/3(土)・3/4(日)
朝 9：00 ～夕 5：00
☆先着1,000名様に限り、2,000円以上お買い上げ頂いたお客様に、「桜湯」をプレゼントいたします。

人生の節目には、忘れられない祝い菓子をどうぞ

入園入学お祝いギフト

ご子息への手軽な御祝には、高級感のある手作り和菓子が喜ばれます

赤飯

1折　1、800円(税込)
◆原材料／もち米・小豆
◆賞味期限／当日中

100%のもち米と、上質な小豆を蒸して作る贅沢な赤飯は、和菓子屋でしか作ることのできない本物の味です。食べるときには胡麻塩をふりかけますが、その胡麻は切ったり炒ったりすると縁起が悪いとされておりますので、そのままふりかけお召し上がり下さい。

栗羽二重

1、150円(税込)
◆原材料／栗・砂糖・白餡・もち粉
◆賞味期限／7日

地元犬山産の大きくて甘い栗で作った栗きんとんを、羽二重餅で包んだ逸品です。棒形で人数に応じて切り分けできるのが好評です。

春上用

150円(税込)
◆原材料／伊勢イモ・米粉・砂糖・こしあん(小豆)
◆賞味期限／3日

岐阜各務ヶ原産伊勢イモと米粉でしっとり蒸しあげました。手間暇かけて炊き上げた漉し餡も絶品です。

ご贈答に便利な詰め合せ

栗羽二重詰合せ
1箱　2、500円(税込)
◆内容／栗羽二重2本

彼岸団子
1パック(15コ入り)
370円(税込)
◆原材料／米粉
◆賞味期限／2日

おはぎ
1個　120円(税込)
◆原材料／もち米・砂糖・小豆
◆賞味期限／3日

両親を思い出す、なつかしい味をご堪能ください。牡丹餅とお萩は同じ食べもので、通常、牡丹の花が咲く春には「牡丹餅」、萩の花が咲く秋には「御萩」と呼んでいます。もちたけでは「開いた口に牡丹餅(努力しない幸運)という言葉を嫌い年中「おはぎ」と呼んでいます。

季節を愛でる心は、いにしえ人からの大切な教えです

雛祭り・お花見セット

職人が丹精込めて作る和菓子は、大切な人に必ず思いを伝えます

道明寺桜

1個　150円(税込)
◆原材料／道明寺・砂糖・小豆
◆賞味期限／3日

「もちたけ特製こし餡」を、もち米を粗めにひいて作った道明寺で包み、さらに香りが強い、上質な桜葉でくるんだ上方風桜餅です。桜餅の独特の芳香は、この時期にしか嗅ぐことのできない至福な香りといえます。

花見団子

1個　110円(税込)
◆原材料／米粉・砂糖・ヨモギ
◆賞味期限／3日

花見とは、桜の花を鑑賞し、春の訪れを寿ぐ日本独自の慣習です。花見には花見団子がつきものといわれ、江戸時代から、庶民の花見には、必ずお供として持っていくのが習わしでした。桜色(薄い赤色)・白色・緑色の3色の組み合わせが一般的で、桜色は桜を表して春の息吹きを、白は雪で冬の名残りを、緑はヨモギで夏への予兆を表しています。

草餅

1個　110円(税込)
◆原材料／よもぎ・砂糖・米粉・つぶあん(小豆)
◆賞味期限／3日

ヨモギを専門に栽培する農家から、良質で香りのよいヨモギだけを厳選していただき使用しております。甘さ控えたつぶ餡とヨモギの素朴な香りは、日常の疲れを癒します。

ひしもち

1セット　750円(税込)
◆原材料／もち米
◆賞味期限／3日

ひし餅の緑・赤・白の3色は、健康魔除け清浄を表わし、白い雪から緑の芽が出て花が咲くという様子を表現しているといわれております。すなわち、白が雪、緑が草木、ピンクが花を模しております。お雛様に飾った後は、お雑煮にぜんざいに、安倍川餅に、たまり醤油と海苔で焼餅にしてお召し上がりください。

土・日限定

栗きんとんロール

1本　600円(税込)
◆原材料／栗・小麦粉・卵・砂糖・生クリーム
◆賞味期限／3日

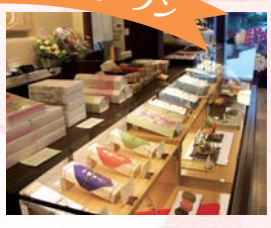
もちたけ特製「つぶ栗入り栗きんとん」を、純生クリームに和え、尾張一宮産生まご作ったスポンジ生地で包みました。

カステラ

半斤　500円(税込)
◆原材料／小麦粉・蜂蜜・卵・砂糖
◆賞味期限／7日

小麦粉に最適な分量の餅粉を混ぜた「もちたけカステラ」は、和菓子屋ならではのもっちりした食感が特徴です。地元一宮産のおいしい卵と砂糖だけで焼き上げ、保存料や添加物を一切使ってないのがもちたけ独自の製法です。

2011.9.3 リニューアルオープン



アクセス　清水屋犬山店さんより徒歩5分です。
名鉄犬山口駅より徒歩10分、犬山駅より徒歩20分です。

P　駐車場は、当店4台と、臨時駐車場(当店斜め向かい)10台となります。
混雑時はご迷惑をおかけしますが、周辺駐車場をご利用ください。

和菓子司　犬山　北笠屋　年中行事　慶事仏事は

もちたけ

住所／〒484-0081 犬山市大字犬山字北笠屋10-1
電話／(0568)61-1658　FAX／(0568)61-6650
ホームページアドレス http://mochitake.com/
●インターネットとFAXによる注文販売も受付しております