

# もちたけ だより



この秋の味覚を、犬山名物でお届けします  
もちたけの上品な甘さは、全国どこでも喜ばれます

## 鶺鴒餅

1個 140円(税込)  
◆原材料/きな粉、志ら玉粉、もち粉  
◆賞味期限/7日

冷しても柔らかかな志ら玉餅に京きなこをまぶした弊店代表銘菓です。餅の中に青のりを練りこんだものがあり清流の香りが口中で広がります。



## 栗もなか

1個 140円(税込)  
◆原材料/栗、小豆(つぶあん)、砂糖  
◆賞味期限/7日

香ばしい皮の中に、砂糖に漬けて甘く仕上げた栗を惜しみなく入れて仕上げました。餡は小倉あん、ホリユムのある最中です。



## 栗羽二重

1本 1,150円(税込)  
◆原材料/栗、砂糖、白餡  
◆賞味期限/7日

地元犬山産の大きいくちで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。

## 犬山焼

1個 150円(税込)  
◆原材料/卵小麦粉、砂糖  
◆賞味期限/7日



柔らかなスポンジ状の焼皮につぶ餡をサンドしました。郷土の陶磁器犬山焼をイメージした和菓子です。



2012年  
1/2(月)・1/3(火)  
縁起「土鈴」プレゼント!

☆先着1,000名様限り、2,000円以上をお買い上げ頂いたお客様に、「十二支土鈴」(たつ)をプレゼントいたします。

## お年賀セット

新年に華やきを添える、彩り溢れる生菓子をどうぞ  
高級感のある手作り和菓子は、大切な人の思いを伝えます

### 柚子しぐれ

1個 150円(税込)  
◆原材料/柚子白あん、卵黄、小豆(こしあん)  
◆賞味期限/3日

手間暇かけて炊き上げた流し餡に、高知県馬路村産柚子を練りこんだ黄身しぐれで包み、やさしく蒸しあげました。

### 羽二重

1個 150円(税込)  
◆原材料/餅粉、砂糖、白餡、白あん(ゲンゲ豆)  
◆賞味期限/3日

餅粉で練った羽二重の中にしろあんを包み込みました。絹のようなふんわりした食感をお楽しみください。

### 鶴上用

1個 140円(税込)  
◆原材料/伊勢伊勢米、砂糖、こしあん、小豆  
◆賞味期限/3日

岐阜各務ヶ原産伊勢米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流し餡も絶品です。

### 栗きんとん

1個 170円(税込)  
◆原材料/栗、砂糖、白餡、もち粉  
◆賞味期限/3日

地元犬山産の大きいくちで甘い栗と砂糖を使い、炊きあげました。日本の原風景を思い起こさせる素朴な秋の味覚をお楽しみください。

## 羊羹セット

「どう見ても美術品」とあらわした、夏目漱石の二節が惚はれま子  
故郷の知人に、ゆくりと  
楽しんでいただくのに最適です

### 小倉ようかん

1本 1,200円(税込)  
◆原材料/寒天、砂糖、白餡、栗  
◆賞味期限/30日

産地の中でも最も大きいくちで甘い上質な大納言小豆をたっぷり使い、無駄なものは一切加えずに作った自信作です。手間暇をかけて炊き上げることで、餡のやわらかな歯ざわりと、大納言小豆本来の上品な甘さを楽しめる逸品に仕上がりました。

### 栗きんとん羊羹

1本 1,550円(税込)  
◆原材料/寒天、砂糖、白餡、栗  
◆賞味期限/30日

栗を豊富に使い、手間ひまを惜しまずつくった贅沢な煉り羊羹です。地元犬山産の栗を使った甘くて香ばしい秋の風味をお楽しみください。

### 本練りようかん

1本 1,200円(税込)  
◆原材料/寒天、砂糖、白餡、赤4号  
◆賞味期限/30日

上質の甘さを持つ小豆の餡のみで、シンプルに仕上げた煉り羊羹です。柔らかくて口当たりが良い上品な味わいが特徴です。

## 予約販売

12月26日までご予約ください。  
(商品のお渡しは12/28水からとなります)

のし餅  
1/4枚(15升) 1,500円(税込)  
1/2枚(15升) 3,000円(税込)  
1枚(3升) 6,000円(税込)  
◆原材料/もち米

鏡餅  
大(1升) 2,300円(税込)  
中(5合) 1,150円(税込)  
小(1合) 230円(税込)  
◆原材料/もち米

## シワ梅

1個 150円(税込)  
◆原材料/シンの栗餅粉、砂糖  
◆賞味期限/3日

甘辛く煮た紫蘇で大福を包みました。紫蘇の香りと甘酸っぱさが大福の甘さを抑え、くっ付く食べやすくて飽きのこない味わいです。

## 練り切り

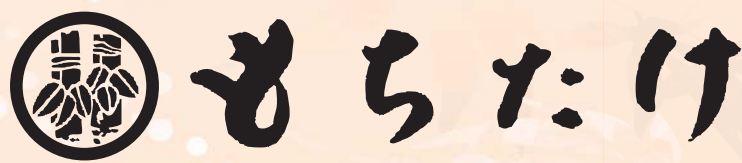
1個 150円(税込)  
◆原材料/白あん、餅粉  
◆賞味期限/3日

手間暇かけて炊き上げた流し餡を、よく練られた白手で包み込みました。季節をかんじらした職人の技をお楽しみください。

## 生菓子

つめあわせ  
10コ入り 1,690円(税込)  
15コ入り 2,510円(税込)  
20コ入り 3,280円(税込)  
◆原材料/白あん、餅粉

和菓子司 犬山 北笠屋 年中行事 慶事仏事は



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



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。