

ご贈答 月うさぎで贈る



各種詰め合わせ

ご予算に応じて
和・洋菓子等の
詰め合わせ承ります。

④豊(ほまれ) 1,640円+税
城山月うさぎ 3個
抹茶焦がし饅頭 3個
ちーずうさぎ 3個

②糖(おだやか) 1,520円+税
城山月うさぎ 4個
抹茶焦がし饅頭 4個

③匠(たくみ) 1,400円+税
城山月うさぎ 4個
ちーずうさぎ 4個

①城山月うさぎ
10個入り 1,700円+税
15個入り 2,450円+税
20個入り 3,250円+税



⑥心(こころ) 2,450円+税
五三焼きカステラ餅 1本
城山月うさぎ 6個

⑦和(なごみ) 2,300円+税
夕月ショコラ 1個
城山月うさぎ 5個
餅つきうさぎ 5個

⑧結(むすぶ) 1,700円+税
まん丸おつきさま 5個
餅つきうさぎ 5個

⑤五三焼きカステラ 餅(せい)
1斤 1,500円+税
2斤 2,250円+税
3斤 3,000円+税

「お菓子」月うさぎは、
できたてのおいしさで、すぐ
にお客様にお届けできるよ
うに、工場までのままでの店
にいたしました。
肉質で安全な素材を探し求
めて、職人ガ丹念に手作り
したお菓子です。できたてつ
くりたての間にお客様にお
届けし、本物の味を味わっ
ていただきたい。
それ「月うさぎ」の贈り
です。お菓子を通して、
穏やかな心豊なくつろぎの
ひとときを、持っていただ
けではありません。
感謝 店主 古川 啓



③粒(みのり) 5,600円+税
五三焼きカステラ餅 1本
城山月うさぎ 6個
餅つきうさぎ 6個

⑨栗(さかえ) 4,700円+税
夕月ショコラ 1個
城山月うさぎ 5個
餅つきうさぎ 5個

⑧豊(ゆたか) 3,150円+税
五三焼きカステラ餅 1本
城山月うさぎ 5個
餅つきうさぎ 5個



まんまるお月さま
お月様のように丸く焼き上げたマドレーヌ。
小麦本来の持つ味や香りを最大限に引き出した
石臼挽粉を使用しています。洋酒とレーズンで大人も
喜ぶテイストに、軽やかで甘さ控えめの味わいです。

五三焼きカステラ餅
卵黄の割合を増やし、小麦粉の量をできるかぎり
少なくすることで生まれる濃厚なコクとしっとり感が
特徴の五三焼きカステラ。鮮やかな黄色いスポンジが
食欲をそそります。贅沢な深い味わいは、
カステラの秀作ともいえる逸品です。

夕月ショコラ
国内産小麦粉を使用したガトーショコラ。
ひとくち食べれば口の巾いっぱいに広がる濃厚な味わい。
丁寧に仕上げられ、焼き上げました。
濃厚な食感に、チョコレートの豊かな風味が
楽しめるガトーショコラです。

抹茶焦がし饅頭
てのひらにころんとする愛らしさと、しつかりとした
抹茶の香ばしさが味わい深い抹茶を焦がし饅頭。
餡は手こ豆を使用した白じり餡から作った抹茶餡
は、ついに粉に抹茶を練りこんだ生地、
まるごとひとつぶ果皮を包み込み、
懐かしくもやさしい味に仕上がりました。

ちーずうさぎ
フレッシュバターをたっぷり使用したガレット生地
濃厚なクリームチーズを包みこんだチーズ饅頭。
食べた瞬間、クリームチーズのまろやかな風味が
口いっぱいに広がります。てのひらに広がるサイズと、
うさぎをイメージした目と耳がなんとも愛らしい
おまんじゅうです。

栗蒸羊かん あづき福福
甘さを控えた自家製北海道小豆とし絡と栗を、
時間をかけてじっくりと蒸上げた栗蒸羊かん
やわらかい極軟一粒栗を丸ごと使いました。
北海道大納言小豆だけを使った粒粒いっぴいの
大納言ようかん。最高級の栗「重郎が八」です。

餅つきうさぎ
赤餅を使った生地は、豊かな風味のしっとりとした
味わい。この生地の下から、
自家製北海道大納言小豆粒餡と大きな一粒栗、
柔らかい餅を包みこみ、餅つきうさぎは、さつ
美味しさを堪能してください。ちよと贅沢なもちもち
食感に、味や食感の変化が楽しめる。
職人の技が光る和菓子です。

城山月うさぎ
一粒栗入り麦こがし饅頭。月を眺めて月の雲に心を
預け、月うさぎ。一番の贈り物。自家製北海道小豆
皮むき餡の中に、極柔一粒栗を包みこみました。
ふかふかのお饅頭と、一風涼うさぎ。さつくりとした感熱の
皮をかじると、麦こがしの香ばしさがはじり
懐かしい気分を誘います。

表示価格は税抜価格です

パッケージは変わることがあります

株式会社 古川製菓
TEL 0972-22-0099
☎ 0120-229-070 (携帯電話不可)
大分県佐伯市女島 2-2 (ナフコ正面入口前)

ご予算、ご希望に応じて
各種詰め合わせも承ります。

お電話にてご注文を
承っております。

