秋冬カタログ
2025-2026

凛として、栗。

信州小布施で栗菓子二百年
桜井甘精堂

信州小布施で栗菓子二百年
桜井甘精堂

〒381-0298 長野県上高井郡小布施町大字小布施 2460 番地 1
TEL 026-247-2132　FAX 026-247-5142　https://www.kanseido.co.jp
フリーダイヤル 0120-001590　受付時間／8:30～17:00　休日／日曜・祝日

■直営店の営業等につきましてはホームページをご覧ください。

季節商品

おせち用栗きんとん 純 栗かの子

華やぎをもたらす特装箱の栗きんとん

おせち料理のなかでも栗きんとんは財宝にたとえられ、金運を呼ぶ縁起物といわれています。5代桜井佐七が考案した、弊堂が贈る栗と砂糖を用いた渾身の純栗かの子を、正月の食卓を彩る特装箱でご用意しました。贈り物に、ご自宅用に重宝です。

おせち箱入り 純栗かの子

［販売期間11月中旬～12月末］
［賞味期限1年］

レギュラー缶
(270g)

※栗粒の数は約7個です。

1缶　1,620円
10.8×10.8×4.6cm

2缶入　3,240円
22.0×11.2×5.0cm

3缶入　4,860円
33.0×11.2×5.0cm

4缶入　6,675円
22.5×22.5×5.0cm

お好みの量を取り分けて
お召し上がりいただけます。

2缶入

大缶（410g）は販売を終了し、レギュラー缶（270g）のみの販売とさせていただきます。

おせち箱入り ひとくち栗かの子

［販売期間11月中旬～12月末］
［賞味期限1年］

ひとくち
(80g)

※栗粒の数は約3個です。

1個　540円
7.0×7.0×3.6cm

3個入　1,685円
21.1×7.2×3.8cm

6個入　3,370円
23.0×15.9×4.0cm

9個入　5,055円
23.0×23.0×4.0cm

12個入　6,729円
29.8×22.9×4.0cm

正月のご来客にも重宝な
食べきりサイズです。

6個入

※プラスチック削減のため「ひとくち栗かの子」にお付けしていたスプーンを廃止させていただきました。

通常パッケージ詰合せはP8にございます。

おせち詰合せ

おせち箱入り純栗かの子と定番栗菓子の詰合せです。

［賞味期限1年］

2型S（おせち）　7,733円

おせち純栗かの子2　純栗ようかん1
純栗かの子ようかん1
善光寺落雁（平）1
30.8×25.3×5.5cm

8型A（おせち）　11,200円

おせち純栗かの子3　純栗ようかん4
36.2×28.8×5.5cm

8型B（おせち）　9,256円

おせち純栗かの子3　純栗ようかん2
善光寺落雁（平）2
36.2×28.8×5.5cm

純栗かの子の通常パッケージ詰合せはP15～16にございます。

2型A（おせち）　7,960円

おせち純栗かの子2　純栗ようかん3
30.8×25.3×5.5cm

1型A（おせち）　4,850円

おせち純栗かの子1　純栗ようかん2
30.8×17.9×5.5cm

2型B（おせち）　6,988円

おせち純栗かの子2　純栗ようかん2
善光寺落雁（平）1
30.8×25.3×5.5cm

1型B（おせち）　3,878円

おせち純栗かの子1　純栗ようかん1
善光寺落雁（平）1
30.8×17.9×5.5cm

2型C（おせち）　6,016円

おせち純栗かの子2　純栗ようかん1
善光寺落雁（平）2
30.8×25.3×5.5cm

1型C（おせち）　2,906円

おせち純栗かの子1
善光寺落雁（平）2
30.8×17.9×5.5cm

純栗もなか

やさしい味わいの栗あんと香ばしいもなか皮 素朴な組み合せの妙

新栗のあんが登場する秋から、翌5月初旬までの季節限定の純栗もなか。収穫後、手早く蒸して練り上げた栗あんを、信州・小諸の名工「種兵」特製の本こがし皮にたっぷりと詰めました。栗のあじわいを存分に楽しめるひと品です。

純栗もなか

［販売期間10月～5月初旬］
［消費期限5日］

1個　249円

9個入　2,430円
23.7×19.6×3.8cm

12個入　3,230円
25.9×23.4×3.8cm

16個入　4,223円
31.1×25.6×3.8cm

※簡易ケース入り（5個入・10個入）はP27にございます。

手焼きもなかと栗あそび

粒入りの栗あんを詰めていただく栗もなか。もなかのパリッとした食感が楽しめます。

栗あそび

［賞味期限90日］

1箱　1,124円
14.5×11.0×7.5cm

2箱入　2,376円
15.0×22.4×7.5cm

3箱入　3,500円
15.0×33.5×7.5cm

◎1箱=5セット入（パックの皮・スティックタイプの栗あん）
※包装:1箱の場合なし
包装をご希望の方はお申し付けください。

純栗かの子

栗と栗とが生み出す贅沢の極み

国産の栗と砂糖を大釜で丹念に練りあげ、美しい照りの出た栗あんに、栗の甘露煮をあわせた栗きんとんです。ほど良く滑らかなあんと甘露煮の組合せは贅沢の極み。お正月のみならず、日々のお茶請けに、贈り物に、喜んでいただけるひと品です。

純栗かの子

栗あんを使った贅沢な栗きんとん。栗あんと甘露煮が渾然一体となった逸品です。

2缶入
（1缶：270g）

ひとくち栗かの子

おひとりずつ召しあがれるのでとりわけの手間がなく、おもてなしに重宝します。

1個（80g）

3個入

ひとくち栗かの子

［賞味期限１年］

※栗粒の数は、
１缶に約３個です。

1個	540円	7.0×7.0×3.6cm
3個入	1,685円	21.1×7.2×3.8cm
6個入	3,370円	23.0×15.9×4.0cm
9個入	5,055円	23.0×23.0×4.0cm
12個入	6,729円	29.8×22.9×4.0cm

純栗かの子

［賞味期限１年］

※栗粒の数は、
１缶に約７個です。

1缶	1,620円	10.8×10.8×4.6cm
2缶入	3,240円	22.0×11.2×5.0cm
3缶入	4,860円	33.0×11.2×5.0cm
4缶入	6,675円	22.5×22.5×5.0cm

大缶（410g）は販売を終了し、レギュラー缶（270g）のみの販売とさせていただきます。

純栗ようかん

技術の精髄を込めた伝統の名品

栗に、砂糖と寒天のみというシンプルな材料のみで練りあげた純栗ようかん。二百年もの間、受け継ぐ技術の粋を詰めた、桜井甘精堂が自信を持ってお届けする栗菓子です。香り、味わい、食感のいずれもが、栗だからこそ生まれる上質さに満ちています。

純栗ようかん

秋に国産栗と砂糖だけで仕込んだ自家製栗あんに、砂糖と寒天を加えて練りあげました。

2本入

1本（300g）

［賞味期限1年］

1本	1,491円	16.3×7.3×3.4cm
2本入	2,981円	16.9×15.0×3.6cm
3本入	4,472円	17.0×22.2×3.6cm
4本入	6,156円	17.4×30.4×3.8cm

純栗かの子ようかん

純栗ようかんに粒ぞろいの栗の甘露煮を、鹿の子まだらにとじ込めた栗ようかんです。

2本入

1本（300g）

［賞味期限1年］

1本	2,236円	16.3×7.3×3.4cm
2本入	4,472円	16.9×15.0×3.6cm
3本入	6,707円	17.0×22.2×3.6cm
4本入	9,137円	17.4×30.4×3.8cm

※直営店のみの販売です（通販は承ります）。

ひとくち栗ようかん

ちょっと〝ひと口〟。そんなときに重宝するミニサイズ。小さくてもその味わいは変わりません。

6本入

1本（55g）

［賞味期限1年］

1本	270円	6.9×3.4×2.1cm
6本入	1,685円	21.0×7.3×2.4cm
9本入	2,560円	22.6×11.8×2.5cm
12本入	3,370円	22.6×15.2×2.6cm

らくがん

静穏に寄り添う上品な甘み

北海道で収穫される赤えんどう豆を自家焙煎・自家製粉し、砂糖を加えて混ぜ、型で押し固めてから焼きあげる干菓子です。赤えんどう豆のらくがんは香ばしい豆の香りと上品でふくよかな甘みが特徴。ほろりとやさしい口溶けが、穏やかな時間によく合います。

善光寺落雁

【善光寺公許第一号】
赤えんどう豆を用いて伝統製法でつくるらくがん。善光寺詣の旅土産としても人気です。

1号

※1枚ずつの個包装、6枚入真空パックです。

善光寺落雁
［賞味期限1年］

平（ひら）　519円
12枚入（6枚×2）　16.3×7.3×3.0cm

1号　713円
18枚入（6枚×3）　20.5×9.5×2.6cm

2号　908円
24枚入（6枚×4）　18.5×15.0×2.6cm

3号　1,296円
36枚入（6枚×6）　20.5×19.0×2.6cm

花逢瀬（はなおうせ）

小布施のらくがん

【和三盆入り】
赤えんどう豆に砂糖と和三盆を加え、花の字を象りました。和三盆の上品な香りとコクが特徴。

1号

※1枚ずつの個包装、6枚入真空パックです。

花逢瀬
［賞味期限1年］

ミニ　540円
12枚入（6枚×2）　16.3×7.3×3.0cm

1号　778円
18枚入（6枚×3）　20.5×9.5×2.6cm

2号　972円
24枚入（6枚×4）　18.5×15.0×2.6cm

3号　1,426円
36枚入（6枚×6）　20.5×19.0×2.6cm

ひとひら

「花逢瀬」を食べやすいサイズの花型に成形。その愛らしさは、いつもかたわらに置きたいひと品です。

※1個ずつの個包装、まとめて真空パックしました。

落雁ひとひら
［賞味期限1年］

80g入　713円
1個約3.3g／9.6×12.4×5.5cm
※包装：なし
※のし：なし

ご贈答

大切な方へ。思いを込めたひと箱

定番の「純栗ようかん」「純栗かの子」「らくがん」を、さまざまに組合せてご用意いたしました。ご要望に応じて詰め替えも承ります。慶事、弔事問わず大切な方への贈り物に、心を込めたひと箱をおつくりいたします。

ひとくち詰合せ

ひとくちシリーズの「純栗ようかん」と「純栗かの子」の詰合せ。手軽にお楽しみいただけます。［賞味期限1年］

2号　3,370円
ひとくち栗かの子3　ひとくち栗ようかん6
23.0×15.9×4.0cm

1号　2,290円
ひとくち栗かの子2　ひとくち栗ようかん4
15.1×14.5×4.1cm

5号　6,729円
ひとくち栗かの子6　ひとくち栗ようかん12
22.9×29.8×4.0cm

3号　5,055円
ひとくち栗かの子6　ひとくち栗ようかん6
23.0×23.0×4.0cm

みに　1,124円
ひとくち栗かの子1　ひとくち栗ようかん2
14.1×7.3×3.8cm　スリーブ箱入

落雁入り　ひとくち詰合せ

ひとくち詰合せに「善光寺落雁」と「花逢瀬」（小箱／6枚入）を加えた多彩な贈り物です。［賞味期限1年］

2号B　2,927円
ひとくち栗かの子2　ひとくち栗ようかん4
善光寺落雁小箱1　花逢瀬小箱1
23.0×15.9×4.0cm

1号B　1,847円
ひとくち栗かの子1　ひとくち栗ようかん2
善光寺落雁小箱1　花逢瀬小箱1
15.1×14.5×4.1cm

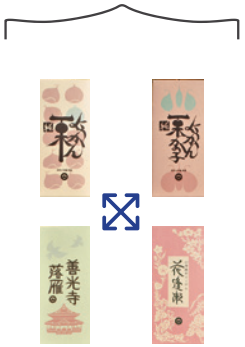
5号B　5,400円
ひとくち栗かの子3　ひとくち栗ようかん6
善光寺落雁小箱3　花逢瀬小箱3
22.9×29.8×4.0cm

3号B　4,169円
ひとくち栗かの子2　ひとくち栗ようかん6
善光寺落雁小箱2　花逢瀬小箱2
23.0×23.0×4.0cm

※ご希望に応じて詰替えも承ります（金額は変わります）。

栗菓詰合せ

確かな品質と安定の味わいの、定番栗菓子の詰合せ。
大切な人と時に寄り添うひと箱です。
［賞味期限1年］



※「純栗ようかん」「純栗かの子ようかん」「善光寺落雁(平)」「花逢瀬(ミニ)」はご希望に応じて詰替えも承ります（金額は変わります）。

2型B　6,988円
純栗ようかん2　純栗かの子2
善光寺落雁（平）1
30.8×25.3×5.5cm

2型A　7,960円
純栗ようかん3　純栗かの子2
30.8×25.3×5.5cm

2型S　7,733円
純栗ようかん1　純栗かの子ようかん1
純栗かの子2　善光寺落雁（平）1
30.8×25.3×5.5cm

2型C　6,016円
純栗ようかん1　純栗かの子2
善光寺落雁（平）2
30.8×25.3×5.5cm

8型B　9,256円
純栗ようかん2　純栗かの子3
善光寺落雁（平）2
36.2×28.8×5.5cm

8型A　11,200円
純栗ようかん4　純栗かの子3
36.2×28.8×5.5cm

5型S　4,245円
純栗ようかん1　純栗かの子ようかん1
善光寺落雁（平）1
17.0×22.2×3.6cm

5型C　3,500円
純栗ようかん2　善光寺落雁（平）1
17.0×22.2×3.6cm

5型B　2,009円
純栗ようかん1　善光寺落雁（平）1
16.9×15.0×3.6cm

1型C　2,906円
純栗かの子1　善光寺落雁（平）2
30.8×17.9×5.5cm

1型B　3,878円
純栗ようかん1　純栗かの子1
善光寺落雁（平）1
30.8×17.9×5.5cm

1型A　4,850円
純栗ようかん2　純栗かの子1
30.8×17.9×5.5cm

写真で振り返る
受け継ぐ技と思い
200年余の歴史を紡ぐ
純栗ようかん

200年余を数える弊堂の純栗ようかんの歴史は、初代、桜井武右衛門に遡ります。保存技術のなかった当時は秋限定の品。朝一番に釜番さんが茹でた皮つきの栗を、専用の道具で割って竹べらで中身を取り出し、馬毛の漉し器で裏漉しします。砂糖と寒天を加えて練り上げたら「舟」と呼ばれる容器に流し入れ、注文に応じて切り分けてから竹の皮に包んでお渡ししていました。創製から100年後の大正期には、6代桜井佐七が保存の効くブリキ缶容器に栗ようかんを収めることに成功。小さな穴から練りたてのようかんを流し入れて、蓋をハンダづけしたのも今は昔です。

ねじり鉢巻の男性や割烹着姿の女性らが栗をむく写真は、戦後しばらく経った頃。近所も家族も総出の、忙しいながらも高揚感に満ちた栗の仕込みでした。休みなく働き、年末には皆で温泉旅行へ出かけたことも懐かしい思い出です。

「栗羊羹本舗 櫻井佐七商店」の看板を収めた写真は1962年頃のもの。戦後、砂糖が手に入らず栗菓子がつくれない苦しい時代を乗り越えてこの写真があります。今、建物や道具、工程は進化しましたが、釜は変われどヘラにかかる重みを感じながら人の手で練り上げるその勘どころは、受け継がれてきた変わらぬ技。新栗の季節に高揚する働き手の思いもまた、同じく。今年もおいしい純栗ようかんを、栗菓子を、皆様にお届けできる喜びに満ち満ちる、小布施の秋です。

左／7代目佐七（左）とあんちゃんと呼ばれた従業員。釜で栗ようかんを練り上げます

下／当時はまだ缶だった落雁の容器を包装する7代目佐七の妻

昭和後期の店舗。現在の栗の木テラスが建つ場所です

善光寺門前の取扱店のひとつ。小布施から自転車で配達していた頃もありました

戦後、近隣の人々が栗むきをする様子。当時は季節労働で多くの方が集まってくださいました

左／戦前の栗かの子の缶詰作業。保存のきくブリキ缶容器を使うようになったのは大正時代からでした

右／昭和30年代頃の店舗と7代目佐七の子。ダットサンで配達していました

和菓子

かたわらに いつものおやつ

栗の魅力をもっと身近に感じていただきたいという思いから、日常使いにも重宝する栗のお菓子も取りそろえています。いずれも自家製栗あんを用いた和菓子です。お茶請けにも、もちろん御贈答にもお使いいただけます。

栗どらやき

栗あんと刻んだ栗をはさんだどらやき。皮は栗の香りを損なわないように焼きあげました。

栗どらやき
［賞味期限14日］

1個　227円
6個入　1,512円
18.9×23.5×5.8cm
8個入　1,966円
21.6×24.5×5.8cm
12個入　2,916円
21.6×35.4×5.8cm
◉アレルギー：小麦・卵・ごま

6個入

8個入

美菓月（みかづき）

栗あんをしっとりと弾力のある皮で包み、半月に整えました。皮の食感が特徴です。

美菓月（みかづき）
［賞味期限14日］

1個　227円
5個入　1,264円
15.5×16.3×5.2cm
10個入　2,398円
15.5×30.9×5.2cm
◉アレルギー：小麦・卵・ごま

5個入

10個入

リーフパイ栗の葉

バターの効いたパイ生地に自家製栗あんを練り込んだ、10cmほどの小ぶりなリーフパイです。

リーフパイ栗の葉
［賞味期限60日］

12枚入　1,242円
14.7×23.9×4.6cm
◉アレルギー：小麦・乳成分
※割れ防止のため箱入のみの販売となります（バラ売りはございません）。

マロンクリームのダコワーズ

卵白とアーモンド、小麦の生地に栗クリームをサンド。やさしい食感と口溶けが楽しい焼菓子です。

マロンパイ

栗の甘露煮と自家製栗あんを、栗ペースト入りパイ生地で包み、こんがりと焼きあげました。

マロンフィナンシェ

アーモンド、バター、卵白に、細かく刻んだ栗を混ぜ、しっとりと焼きあげました。

マロンフィナンシェ

［賞味期限20日］

1枚　173円

12枚入　2,204円
14.7×23.9×4.6cm

18枚入　3,305円
21.3×23.9×4.6cm

◉アレルギー：乳成分・卵・小麦・アーモンド・大豆

12枚入

マロンクリームのダコワーズ

［賞味期限10日］

1個　227円

6個入　1,491円
14.7×23.9×4.6cm

10個入　2,463円
21.3×23.9×4.6cm

◉アレルギー：卵・小麦・乳成分・アーモンド

クール便 冷蔵（夏期）

6個入

マロンパイ

［賞味期限14日］

1個　335円

8個入　2,808円
14.7×23.9×4.6cm

12個入　4,212円
21.3×23.9×4.6cm

◉アレルギー：小麦・乳成分

8個入

焼菓子

小布施浪漫シリーズ

栗菓子づくりで培った技術と精神を注いだ焼き菓子です。洋菓子ながらどこか懐かしく、カジュアルな贈り物としても最適です。

焼菓子3種詰合せA　2,171円

マロンフィナンシェ4枚　マロンパイ2個
マロンクリームのダコワーズ3個
14.7×23.9×4.6cm

クール便 冷蔵（夏期）

焼菓子2種詰合せA　2,160円

マロンフィナンシェ4枚　マロンパイ4個
14.7×23.9×4.6cm

焼菓子3種詰合せB　3,370円

マロンフィナンシェ6枚　マロンパイ3個
マロンクリームのダコワーズ5個
21.3×23.9×4.6cm

クール便 冷蔵（夏期）

焼菓子2種詰合せB　3,240円

マロンフィナンシェ6枚　マロンパイ6個
21.3×23.9×4.6cm

クール便 冷蔵（夏期）について

「マロンクリームのダコワーズ」と、ダコワーズを含む「焼菓子3種詰合せ」は、**5月下旬～9月下旬まで**要冷蔵のため、送料とは別にクール便手数料（330円）をご負担いただきます。

ビンシリーズ

おうち時間を ほんの少し贅沢に

いつもの食卓をより楽しく、贅沢に演出してくれるのがビンシリーズです。バニラアイスに添えるなど楽しみ方はさまざま。いずれも、パウンドケーキに加えるなど、デザートづくりの材料としても重宝します。

栗みつ

栗の風味とエキスが溶け込んだ砂糖みつ。ホットケーキやヨーグルト、あんみつ、紅茶などに。

栗ペースト

国産栗と砂糖だけで練りあげました。バニラアイスやパン、クラッカーなどに添えて。

栗ペースト
［賞味期限6カ月］

レギュラー　1,242円
φ6.5×9.4cm　280g

小ビン【KOBIN】　562円
φ5.8×5.5cm　100g

栗みつ
［賞味期限6カ月］

1個　497円
φ6.5×9.4cm　220mℓ

※小ビンの単品販売はありません。

栗の渋皮煮

丹念に渋みを抜いた渋皮付きの国産栗の甘露煮。洋酒やチョコレートをかけていただいても。

栗の渋皮煮
［賞味期限6カ月］

1個　1,815円
φ6.5×9.4cm　280g（内固形量120g）

※単品と小ビン2点セットはプラスチックケース入です。
※包装はしていませんので、ご希望の方はお申し付けください。
※小ビン単品にはケースは付きません。

小ビン2点セット

2点セットA

2点セットB

2点セットC

3点セット

ビン詰めセット
［賞味期限6カ月］

小ビン2点セット　897円
栗ペースト小ビン1　栗みつ小ビン1
5.8×11.7×5.8cm

ビン詰め2点セットA　1,869円
栗みつ1　栗ペースト1
10.5×16.0×7.2cm

ビン詰め2点セットB　2,441円
栗みつ1　栗の渋皮煮1
10.5×16.0×7.2cm

ビン詰め2点セットC　3,186円
栗ペースト1　栗の渋皮煮1
10.5×16.0×7.2cm

ビン詰め3点セット　3,683円
栗みつ1　栗ペースト1　栗の渋皮煮1
10.5×23.5×7.2cm

※ご希望に応じて詰替えも承ります。

冷凍シリーズ

できたてのおいしさを食卓で、気軽に

定番の栗おこわと栗アイスを展開する冷凍シリーズ。瞬間冷凍の技術でおいしさを逃すことなく食卓へとお届けいたします。

味わい栗おこわ

炊きたてのおこわにまるごとの栗を入れて瞬間冷凍。レンジで温めてできたてのおいしさをどうぞ。

味わい栗おこわ クール便 冷凍

［賞味期限 冷凍4カ月、解凍後冷蔵で1日］
電子レンジで温めてお召し上がりください。

4パック入　3,024円
19.0×26.0×7.3cm

6パック入　4,536円
19.0×38.5×7.3cm

◉アレルギー：小麦・大豆（醤油の原料）
◎1パック=1人分（栗3個入、240g）
※包装：なし　※のし：短冊のみ
※通販のみのお取り扱いです（直営店では配送の取次のみ承ります）。

4パック入

栗アイス小布施

木曽開田高原牧場の牛乳と自家製栗あんを使用したオリジナルアイス。濃厚な味わいをお楽しみください。

※乳化剤を使用していないため、アイスが固くなっています。冷凍庫から出して5分ほどでスプーンが入りやすい柔らかさとなります。

栗アイス小布施 クール便 冷凍

4個入　2,376円

◉アレルギー：乳成分・卵

◎1個=125mℓ
※冷凍発送専用箱サイズ 19.2×22.4×12.3cm
※包装：なし　※のし：短冊のみ（箱内に同梱）
※通販のみのお取り扱いです（直営店では配送の取次のみ承ります）。

「栗の木テラスのモンブラン」 クール便 冷凍

1月中旬からオンラインショップで販売再開

1997年、桜井甘精堂発祥の地に誕生した「栗の木テラス」。改良を重ねて洋菓子にも合う自家製栗あんにたどり着き、そして作りあげたモンブランは店の顔となって早30年を数えます。自家製栗あんを洋菓子用にアレンジした、栗を味わうための一品を、ご自宅でもお楽しみください。

クール便 冷凍　P25～P26の冷凍商品は、送料とは別にクール便手数料（330円）がかかります。ほかの商品（常温品・冷蔵品）と同一梱包はできません。ご注文の際は希望配達時間をご指定ください。お受け取り後はすぐに冷凍庫へお入れください。

お手軽セレクション

プチギフトや職場のおやつに。簡易ケースに入れた日常向けの便利なセレクションです。お試しにもどうぞ。

純栗もなか 5 個入
ケース入　1,242円
6.0×15.5×5.5cm
※10 個入 2,484 円もございます。
※包装：あり　※のし：可

ひとくち栗ようかん 4本入
ケース入　1,080円
3.5×9.5×7.0cm

YK11
ケース入　810円
ひとくち栗ようかん 1　ひとくち栗かの子 1　3.5×9.5×7.0cm

栗どらやき 5個入
ケース入　1,134円
11.0×16.3×8.9（15.3）cm

マロンクリームのダコワーズ 5個入
ケース入　1,134円
9.0×12.0×9.0（13.0）cm
クール便 冷蔵（夏期）

マロンフィナンシェ 5枚入
袋入　864円
7.5×8.3×7.0cm

栗どらやき・美菓月セット
ケース入　1,361円
栗どらやき 3　美菓月 3
11.0×16.3×8.9（15.3）cm

マロンパイ 3個入
袋入　1,005円
※5 個 袋入1,674 円もございます。

※包装・のし：なし（純栗もなか 5 個入を除く）
※店舗では取り扱っていない商品もございます。
※（）内は取手の部分を含んだ高さです。

商品の製法・品質、ご注文品の配送状況についてのお問い合わせは本社までお願いいたします（店舗ではお応えいたしかねます）

桜井甘精堂 本社／工場　※本社・工場に売店はございません。
〒381-0298 長野県上高井郡小布施町大字小布施 2460 番地 1　TEL 026-247-2132　FAX 026-247-5142
フリーダイヤル 0120-001590　受付時間／8:30～17:00　休日／日曜・祝日

桜井甘精堂の直営店

※営業時間・定休日は 2025 年 9 月 20 日現在のものです。変更となることがございますので、お電話・ホームページ等でご確認ください。

本店

和の趣あふれる広い店内でゆったりとお買い物いただけます。休憩コーナーもございます。

住 小布施町小布施 774
T 026-247-1088（FAX 共通）
営 8:30～17:00
休 無休

泉石亭

日本庭園を眺めながら、栗おこわや手打ちそば、旬の野菜を使った小布施の郷の味をご堪能ください。

住 小布施町小布施 779
T 026-247-5166
F 026-247-6344
営 10:30～L017:00　休 火曜
■小さな栗の木美術館（併設）
営 10:30～17:00
休 火曜　※冬季休業あり

北斎亭

北斎館の隣にたたずむ白壁の建物。名物栗おこわをはじめ、栗の甘味メニューやドリンク類が豊富です。

住 小布施町小布施 810-3
T 026-247-5740
F 026-247-6008
営 売店 9:00～17:00
　喫茶 9:00～L016:30
休 木曜

栗の木テラス

紅茶とケーキの専門店。落ち着いた店内で、手づくりケーキと本格紅茶をどうぞ。

住 小布施町小布施 784
T 026-247-5848
F 026-247-5859
営 売店 10:00～17:30
　喫茶 10:00～L017:00
休 水曜

カフェ茶蔵

気軽に立ち寄れるテイクアウトカフェ。「くりあげまんじゅう」や「モンブランソフトクリーム」などが味わえます。

住 小布施町小布施 779
　泉石亭よこ
営 9:30～16:30
休 月曜・火曜　※冬期休業あり

ながの東急店

長野駅前・ながの東急地下の直営店、栗菓子販売の他、ケーキのミニショップがあります。

住 長野市南千歳 1-1-1
　ながの東急地下 1 階
T 026-229-9707（FAX 共通）
営 ながの東急に準ずる
　10:00～19:00
休 ながの東急に準ずる

MIDORI 長野店

長野駅ビル 2 階の直営店。栗菓子売店に甘味処「甘味屋幾右衛門」を併設。ご出張、ご旅行の際に便利です。

住 JR 長野駅ビル
　MIDORI 長野 2 階
T 026-219-6141（FAX 共通）
営 売店 9:00～20:00
　喫茶 10:00～18:00（L017:45）
休 MIDORI 長野に準ずる

通信販売のご案内

ご注文方法について

■お電話で　※日曜・祝日の受付と発送業務はお休みさせていただきます。
フリーダイヤル 0120-001590 または TEL 026-247-2132　※受付時間／8:30～17:00

■FAXまたは郵便で
FAX 026-247-2226（24時間受付）
注文書にご記入ください。**郵便はご投函後お時間がかかりますので、配達指定日がある場合は１週間ほど余裕を持ってご郵送ください。**

■オンラインショッピングで
https://www.kanseido-shop.com

スマートフォン対応

商品発送・送料について

・商品は、ご注文後、日曜・祝日を除く３～５営業日程度でお届けします。
　但し、年末年始その他輸送の状況によってはそれ以上かかる場合もございます。
・配送先一軒につき温度帯ごとに以下の送料がかかります。
・温度帯は「常温便」と「クール便」の２種類となります。

常温便	長野県内／660円	長野県外／880円
クール便	長野県内／990円	長野県外／1,210円

冷凍品・冷蔵品はクール便での発送になります。
ご注文の量が多く、複数個の梱包になる場合は、上記の金額に梱包個数をかけた金額となります。

【一配送先、常温便対象商品のみ税込10,000円以上で常温便の送料無料
一配送先、クール便対象商品のみ税込10,000円以上でクール便の送料無料】

※ヤマト運輸の有料化にともない、お届け先や住所の誤り等による転送には転送運賃がかかります。転送をご希望の場合はお荷物を受け取られるお客様に着払いでお支払いいただくことになりますので、お届け先ご住所にお間違えがないか今一度ご確認をお願いします。

・ご注文内容に変更が出た場合は、発送日の３日前までにご連絡ください。
・追加のご注文は別口の発送になる場合がございますのでご容赦ください。

ご返品について

商品の品質については万全の注意を払っておりますが、不良品及び品違いの場合、当社まで着払いでご返送ください。お客様のご都合による開封後の返品はご容赦ください。

お支払いについて

弊堂の通信販売をはじめてご利用の方

■代金引換で（手数料無料）
商品お届け時に合計代金をお支払いください。

■カードで
下記のカードがご利用になれます。カードの所有者名、番号、有効期限をお知らせください。

JCB　VISA　MASTER　UC　クレディセゾン　イオンクレジット　DC　NICOS

■先払い／ゆうちょ銀行決済（振込手数料別途）
詳細はオンラインショップをご覧いただくか、お電話にてお問い合わせください。

ご注文２回目以降の方は、こちらもご利用いただけます

■コンビニエンスストアまたは郵便振替で（手数料弊堂負担）
特にご指定のない場合は、商品に同封または別途にて振替用紙をお送りいたします。

■当カタログの表示について　価格は税込表示です／箱のサイズは縦×横×高さを示しています／重さは内容量を示しています
■商品内容、販売期間、意匠などが変更となる場合がございます　■カタログ有効期限：2026年２月末日

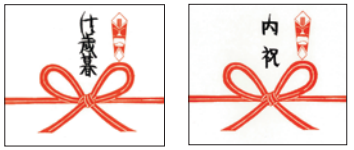
ご用途に合わせて包装紙、のし紙をご用意いたします

弊堂では、ご用途に合わせて包装およびのしの対応と手提げ袋の同梱を承っております。ご不明な点がございましたらご相談ください。

のし

※ご希望により外のし、内のしいずれかをお選びいただけます。
※「内祝」は、蝶結び（花結び）か結び切りかをお知らせください。

■進物用



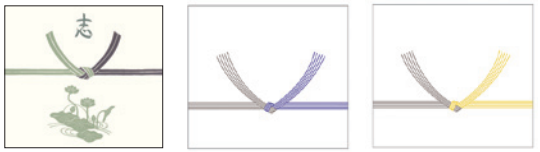
御歳暮、御年賀、御中元、内祝、御祝、粗品 ほか

■慶事用

快気祝、寿、内祝、御結婚祝 ほか

10本線の「寿」「内祝」もございます。赤のしは寿のみ。

■弔事用



志、御霊前、御仏前、御供 ほか

■短冊

※水引の絵柄は入りません。
※右側につきます。

包装紙

和菓子用　洋菓子用　法事用

袋類

※サイズは縦×横×厚さです。
※袋は商品にあわせて同封いたします。

SB-6（23.0×18.0×9.0㎝）　SB-5（21.0×26.0×7.0㎝）　SB-3（27.0×32.0×8.0㎝）　SB-2（27.0×32.0×12.0㎝）

紙・小袋
（23.5×14.0×7.5㎝）

ビニール袋
（42.5×23.0㎝）
※取っ手を含む長さ。