



日頃は弊社をご愛顧いただき誠に有難うございます。春を迎えて、新入学やご転勤と気ぜわしい時期がやってまいりました。

お世話になった方々への贈り物やお礼の品にふさわしい、信州小布施の栗のお菓子をご案内させていただきます。ご用命をお待ち申し上げます。

桜井甘精堂 店主
信州小布施で栗菓子二百年
桜井 甘精堂

ともに喜び、ともに祝う。

お祝いに添えて、また祝っていただいた方へは「喜びのおすそ分け」として、入学、就職、結婚や米寿などのお祝い、記念日などにご利用ください。



桜 内祝いの人気セット

和菓子 洋菓子 オリジナルスリーブ入り「花あかり」
2段重ね

発送: 3月10日(月)より
ご注文締切: 4月15日(水) 特別価格 3,980円(税込)

※賞味期限は商品により異なりますが、「栗どらやき」の7日間が最短となります。
※1段分のみのお取り扱いはありません。

>>ご注文はこちら

二段目...和菓子

特製の栗あんをはさんだ、栗の風味豊かな人気商品。食感の違いをお楽しみください。

栗どらやき 3個
伝統の栗あん、栗の粒を加え、ふっくらしつとりの皮ではさみました。



美菓月(みかづき) 5個
味わい深いもちもちの皮に、上品な甘さの栗あんを入れました。



一段目...洋菓子

洋菓子「小布施浪漫シリーズ」の4種類をアソート。見た目も華やかに、いろいろな味わいを楽しめます。

マロンフィナンシェ 3枚
アーモンド、バター、卵白に細かく刻んだ栗をたっぷり混ぜて焼き上げました。



マロンクリームダコワーズ 3個
卵白とアーモンドの生地に特製の栗クリームをはさみました。



マロンパイ 2個
大粒の栗の実を、栗の渋皮煮のペーストで包みパイにして、こんがり焼き上げました。



マロンソフトクッキー 3枚
しっとりとしたクッキー生地でマロンクリームを包み込みました。



のし紙は選びいただけます。
のし紙の種類は、お客様のご要望に沿ってご用意いたします。
詳細は同封のご注文書をご覧ください。

★ご注文は、同封のご注文承り書(FAX・郵送)またはお電話にて。裏面「ご注文方法のご案内」もご覧ください。

栗のパウンドケーキ

紅茶とケーキの店、栗の木テラスの厨房で、職人が時間をかけて丁寧に作った春のみの特別な焼菓子です。
厳選したバター・卵などの原材料を使った生地の中に、栗粒と弊特製の栗ペーストを入れてじっくり焼き上げた栗たっぷりパウンドケーキを、栗の木テラスの紅茶と一緒に楽しみください。



栗ペーストを生地にも練り込んでしっとりとした食感を出しました。口当たりどころか和菓子を連想させる味わいとなっています。

販売期間
発送: 3月10日(月)より
ご注文締切: 4月15日(水)

栗の木
テラスの
紅茶付



紅茶 3,780円(税込)



プレーン 3,780円(税込)

【セット内容】
セイロンティー「ディンブラ」(30g・茶葉) ……1箱
すっきりとした飲み口のクラシックブレンド
栗のパウンドケーキ(プレーンまたは紅茶) ……1本
1本 約470g(長さ約15cm×幅約7cm×高さ約5.5cm)
賞味期限: 発送日より9日間(冷蔵保存)
※量産ができませんので、万一希望日にお届けできない場合はご一報させていただきます。

冷蔵便



>>ご注文はこちら