

贈りもの ギフトカタログ

お菓子が「つどう」
笑顔が「いこう」OKASHI SALON



創業明治元年からなる伝統の「和」と、
シンプルな美味しさを届ける「洋」のお菓子たち。
シーンにあわせたご提案をいたします。

焼き菓子

洋

ギフト

30種類以上が並ぶ焼き菓子は、全てこだわりの手作り。職人の技が生きる、それぞれの素材感やフレーバーをいかした王道のラインナップは、きっと誰にも安心してお召し上がりいただけるものばかりです。お菓子に合わせてお茶を選びたくなる、そんな特別なひと時を楽しんでほしい...

今日もたくさんの笑顔を思い浮かべながら、店内で一つひとつ丁寧に焼き上げています。

*セット商品は一例です。ご予算に合わせてご自由に詰め合わせ致します。



ルージュ ¥4,980 (税込) 340mm×260mm
クッキー10種=17袋、筒クッキー2種=2本、マドレーヌ2種=2袋、パウンドケーキ4種=4袋



グリ ¥2,970 (税込) 260mm×200mm
筒クッキー2種=2本、マドレーヌ2種=4袋、クッキー3種=3袋、パウンドケーキ2種=2袋、ダックワーズ=1袋



ノワール ¥4,380 (税込) 340mm×260mm
胎内おもいでどうなつ6種=12袋、マドレーヌ2種=2袋、パウンドケーキ4種=4袋



和洋詰め合わせ ¥3,940 (税込) 320mm×200mm
胎内おもいでどうなつ5種=5袋、パウンドケーキ3種=3袋、ダックワーズ2種=2袋、白鳥4個、蒸しどら2種=2袋、チュールリップ王国=1袋、おたからパイ=2袋



ジューヌ ¥1,700 (税込) 260mm×100mm
パウンドケーキ4種=8袋



和三盆、メープル、イチゴ、しょこら、エスプレッソ、抹茶の全6種類。

胎内おもいでどうなつ

日常使いできるギフトやお土産として、焼き菓子の中でも一番人気の商品です。

胎内産の米粉とたっぷりのバターでしっとり焼き上げた、お菓子屋さんらしいドーナツ。

油で揚げないヘルシーな焼きドーナツだからこそ、あなたの「どれも食べたい」をきっと叶えてくれます。



胎内おもいでどうなつ12ヶ入り ¥3,200 (税込) 260mm×200mm 6種=12袋

いつもの日も、特別な日も、
手作りの想いを届けたい…

和 ギフト



白鳥15個詰 ¥2,380 (税込)
260mm×155mm



白鳥 おたからパイセット
¥2,830 (税込)
白鳥×10個、おたからパイ
×4個
260mm×155mm



白鳥 甘香梅セット ¥3,170 (税込)
白鳥×10個、甘香梅×10
260mm×210mm



白鳥
当店の代表銘菓。しっとりとした黄身餡をやさしく包む泡雪は使用し、厳選された3種の寒天を使用しており、その口どけの良さは、80年変わらない”新食感”をお届けしています。

鳥坂まんじゅう



チョコを練り込んだ皮で白餡を包んだ焼きまんじゅう。胎内市をまたぐ日本一小さな山脈「柳形山脈」の一角、鳥坂(とっさか)山からネーミング”頂上”にはアーモンドを添えて。

チューリップ王国 (登録銘菓)



サクッとふんわりのダックワーズにバタークリームとコーヒークリームをサンド。チューリップの球根生産量日本一を誇ったこともある。地元胎内市のPRにも。

おたからパイ



蜜漬けした大粒な栗を丸ごと白餡で包み、サクッと焼き上げたコロコロかわいい丸いパイ。

蒸しどら



山芋粉を使ったしっとりモチモチの生地は蒸しカステラ。プレーン生地には白餡を黒糖生地にはこし餡を合わせて。

パイはるか



胎内産サツマイモのしっとり甘い「べにはるか」をふんだんに使った餡が絶品。包んだパイ生地をチョコレートでコーティング。同じ餡を使ったまんじゅう「はるか黒糖」も。

甘香梅



風味豊かな梅の果汁ゼリー。口どけのよい梅酒のような味わい。(アルコール使用)

栗絵巻



伝統和菓子「桃山」の中には、蜜漬けした大粒の栗を丸ごと包んだ贅沢な一品。

梅風情



蜜漬けした青梅を、伝統和菓子「桃山」で包み焼きあげた香り高い果実菓子。梅の焼印をそえて。



白鳥 鳥坂まんじゅうセット
¥3,050 (税込)
白鳥×10個、鳥坂まんじゅう×10個
260mm×210mm



銘菓セット ¥3,950 (税込)
白鳥×10個、栗絵巻×5個、梅風情
×5個
280mm×220mm



銘菓セット (大) ¥4,700 (税込)
白鳥×10個、甘香梅×5個、栗絵巻×5個
、梅風情×5個
300mm×280mm



仏事白鳥 ¥3,170 (税込)
白鳥×20個
260mm×210mm



婚礼白鳥 ¥3,170 (税込)
白鳥×20個
260mm×210mm

*セット商品は一例です。ご予算に合わせて詰め合わせ致します。