

和菓子司 まるしん



なます餃頭

1個 100円(税込)

なますの形に焼印がかわいい、こしあんがたっぷりて黒糖の香り高い薄皮餃頭。皮からはみ出しそうなほどたくさん入ったあんがうれしい。職人が一つ一つ丁寧になますの形を作り、蒸し上げ、焼印をあしらう。包装紙には市特産の花しょうぶとなますのシルエットがデザインされ、贈答用にもぴったり。



なます最中

1個 140円(税込)

北海道産のこだわりの大納言を使用した「つぶあん」と「こしあん」の2種類の食べ比べが楽しめる最中。さくさく食感の香ばしい皮が、重量感のあるあんをしっかり支えている、バランスのよい逸品。職人がこだわり抜いた王道の最中をぜひ。



和風パイ

1個 140円(税込)

若い2代目の創作意欲が溢れる和風パイ。卵の黄身を贅沢に使用した「吉川の郷(黄味あん)」とかぼちゃ本来の味を活かし甘さ控えめに仕上げた「美南の郷(南瓜あん)」の味は2種類。吉川の地名が入ったかわいらしいパッケージと相まって、吉川土産としてお勧めの一品。

6 MAP P19 A-4



TEL: 048-982-0249 / 営業時間: 9:00-19:00 / 住所: 吉川市平沼 316-18 / 定休日: 火 / 駐車場: 有 / 賞味期限: なます餃頭 夏期: 6日 冬期: 8日、なます最中 夏期: 2週間 冬期: 3週間、和風パイ 夏期: 6日 冬期: 8日 / 保存方法: 常温 / 取り寄せ: 可