

春のお彼岸・お花見に

彼岸は雑節のひとつで、春分・秋分を中心とした7日間をいい、先祖の供養やお墓参りをします。「暑さ寒さも彼岸まで」という通り、この時期は季節の変わり目にあたるので、農耕の区切りの行事と仏教が結びついて定着したともいわれます。今春は3月18日が彼岸入り、3月21日が中日、3月24日が彼岸の明けです。



87872 (岩手阿部)

冷凍

おはぎ

6個入り(300g)
¥660(本体価格)
¥712(税込価格)

【原材料】粒あん(小豆、砂糖、還元水飴、食塩)、生地(もち米、砂糖、食塩)



国産もち米100%使用の自社製無漂白道明寺粉を使ったおはぎです。道明寺粉ならではの上品な食感をお楽しみいただけます。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。



87869 (岩手阿部)

冷凍

桜餅

4個入り(200g)
¥440(本体価格)
¥475(税込価格)

【原材料】生地(もち米、砂糖、桜葉、食塩)、あん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)



国産もち米100%使用の自社製無漂白道明寺粉を使った、無着色の桜もちです。桜葉も食塩のみで漬けたものを使用。あんは北海道産小豆使用の粒あんです。



87862 (岩手阿部)

冷凍

3つの餡の三色だんご

4本180g
¥440(本体価格)
¥475(税込価格)

【原材料】黄[白あん(いんげん豆、砂糖、食塩)、うるち米、砂糖、ニンジンペースト、ごま、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉]、白[みそあん(いんげん豆、砂糖、みそ)、うるち米、砂糖、くるみ、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉]、緑[つぶあん(小豆、砂糖、還元水あめ、食塩)、うるち米、砂糖、よもぎ、還元水あめ、大麦粉、食塩、やまいも粉]



ごまあん・くるみあん・つぶあんを三色の生地で包んだ三色だんごです。

ご注文は、別紙「おはぎ・桜餅・三色だんご注文書(冷凍)」をご利用ください。

出荷期間：平成27年3月2日(月)～4月中旬頃

各商品取り合わせて合計20個以上でご注文ください(冷凍DEグルメ商品も混載可能です)

森修焼で「おいしいごはん」新生活

森修焼は有害な鉛やカドミウムを使用せず、長年の石の研究による独自ブレンドの天然石を釉薬とした安全な食器です。天然石の遠外線効果で素材の味も引き立てます。新しい生活を始める方にぜひ森修焼を。

商品ラインナップは、ムソー商品カタログP143～146をご覧ください。

メーカー直送のみのお取り扱いです。

森修焼各種、本体価格合計2万円以上にて元払いになります。



ナチュラル
茶わん大



汁わん
く白



ナチュラル
マグカップ



春のキャンペーン

2015年
4月1日(水)
～5月31日(日)

森修焼陶器お買い上げ
合計金額5,000円(税抜)
ごとに、

「華プレートS」
1枚プレゼント!

