

## いつものくつろぎに欠かせないスイーツと 素朴な味わいの和菓子。

0602 きす骨せんべい



乾燥させたキスの骨せんべいを焙煎し、甘辛く味付けしました。骨まで柔らかくサクとした食感に仕上がっております。カルシウムが豊富に含まれています。

454円

●内容量: 100g

NEW



0603 メープルくるみ



ローストしたくるみにメープルをからめました。サクとした食感と素材本来の深みのある味わいです。

432円

●内容量: 75g

NEW



0605 オリーブ&オリーブあられ



国産もち米を100%に、EXTRAバージンオリーブオイル、有機オリーブの葉、バジルの葉を使用し、香り豊かに仕上げました。

380円

●内容量: 70g

NEW



0601 北海道フルールラスク



※フルールとはフランス語で「花」を意味します。

北海道産小麦「春よ恋」「きたほなみ」などをブレンドした小麦粉で焼き上げるラスク専用のパン。香り豊かな北海道産バターや砂糖など、北の大地の素材をふんだんに使った贅沢なラスクです。

プレーン

焦がしたバターの風味の中に小麦の香りが感じられるラスクです。

メープル

かえでの樹液100%のカナダ産メープルを使用しました。

チーズ

十勝産チーズを使用。ワイン等にもよく合う

香り豊かなラスクです。

ブルーベリー

爽やかな酸味、程よい甘味の

ブルーベリーの果肉を練りこみました。

NEW

594円

●内容量: 10枚 プレーン4枚、メープル・チーズ・ブルーベリー×各2枚入



0604 ココナッツ&アーモンド



ミルク風味にコーティングされたココナッツとローストしたアーモンドをミックスしました。優しい甘みとカリッとした食感が味わえます。食物繊維が豊富に含まれています。

410円

●内容量: 75g

NEW



## 明治期創業の老舗が、 日本の近代化とともに連綿と継承してきた伝統の味

0502 平麺ざくざく かき醤油味



宮城県産の小麦「あおばの恋」を使用した平麺に、海のミルクと呼ばれる名産の牡蠣を醸造元が丹精込めて作った醤油に合わせました。宮城のうまいもの代表がギュッとつまったかき醤油味の麺菓子です。昆布入。

378円

●内容量: 43g

NEW



明治18年、初代二階堂文左衛門は自然に囲まれた宮城県登米地方の川沿いで麺茶屋を創業しました。手間暇かけて丹念に作られた手打ち麺は次第に人々の間で評判になりました。それから百三十余年、その原点にかえり新しい美味さを目指し、「二階堂製麺所」は誕生しました。

0501 金谷ホテルベーカリー クッキー



金谷ホテル伝統のクッキー。サクサクした歯ざわりと、あっさりした味わいで大好評頂いております。食べ飽きしない6種類のベーシックなフレーバーの組み合わせです。日光金谷ホテル創業130周年記念缶入。

1,512円

●内容量: 17枚入  
バニラ・ココア・チョコチップ×各3枚入、  
抹茶・オートミール・ゴマ(2枚詰)×各2枚入

NEW



明治3年アメリカ人宣教師ヘボン博士が日光を訪れた際に自宅を宿として提供したのが東照宮の雅楽師を勤めていた創業者の金谷善一郎です。日光を訪れる外国人の増加を見越した博士は善一郎に外国人専用の宿泊施設を作ることを進言し、善一郎は民宿創業を決意。四軒町(現在の本町)の自宅を改造して、明治6年に「金谷カテジイン」を開業しました。これが金谷ホテルの始まりです。

0503 五島軒 北のカレーかりんとう



一番人気のカレー味をそのまま活かし、ピリッと辛くコク豊かなかりんとうに仕上げました。素材本来の自然な風味と、カリッとした食感をお楽しみください。

1,080円

●内容量: 20g×8袋入

NEW



明治12年初代社長・若山惣太郎が西洋洋食店「レストラン五島軒」を創業。五島軒は初代料理長・五島英吉に由来する。洋食から洋菓子まで、西洋文化の味を提供し、中でも本格的なカレーは創業当時より大変好評で、今日まで愛されて続けてきた人気メニューです。