



京のお茶菓子

和三盆糖

丁寧に御所車を型取った
京の職人、匠の和菓子です。



盆の上で砂糖を三度研ぐ——、^とわさんぼんどう
日本独自の伝統的な高級砂糖、**和三盆糖**。
美しい色、細やかな粒子、口溶けの良さや、
後に引かないすっきりとした甘さが特徴です。



和紙貼りの紙箱に詰め、
大礼和紙で真心込めて包みました。



お口の中で **すっと溶ける**
日本伝統の和菓子。

奥深い素材の味をお楽しみいただけます。

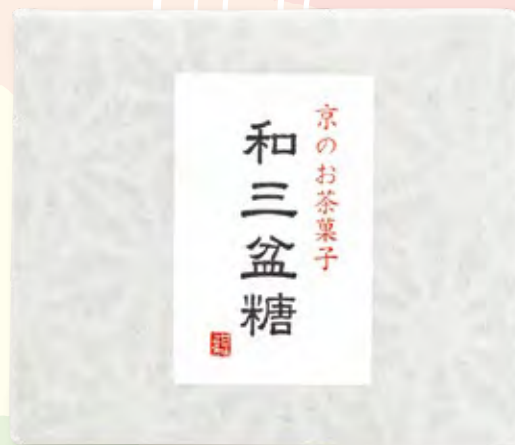
京の匠が引き出す 素材の極み。

京の職人が仕上げた こだわりのお茶菓子

和三盆糖を100%使用し、京都の職人が丁寧に仕上げたこだわりのお茶菓子です。

口の中にふんわりと広がる 優しい甘さ

なめらかな口溶けと優しい甘みが、贅沢なひとときを演出します。お茶との相性もぴったりの風味豊かな味わいです。



11574 京のお茶菓子 和三盆糖

- サイズ／113×20×98
- 15個入 ■最小単位：1個 ■1ケース：20個
- 他の商品と同送可・常温発送
- 賞味期限：製造日より6ヶ月