

菓子で旅する三重の味

12月
限定

銘菓街道

三重県のお菓子処が集う期間限定フェア「銘菓街道 in 三重テラス」を開催します！
全国的に有名な赤福餅をはじめ、選りすぐりの銘菓をぜひご賞味ください。

—— 三重の銘菓 特別販売のご案内 ——

12/4(金)～6(日)

藤屋窓月堂「利休饅頭」

明治の初めに、伊勢の茶人達が千家の宗匠を
招き大神宮献茶会を催した際に謹製した、
ゆかしき風味のお茶菓子です。
紅は小豆こし餡入り、
白はうずらこし餡入り。



12/18(金)～20(日)

岩戸屋「岩戸餅」

伊勢に伝わる「天の岩戸」神話にちなんで
謹製された銘菓。最高級北海道小豆のこし餡と
北海道産大豆のきな粉との
相性は抜群です。
とても柔らかなお餅の
食感が楽しめます。



12/5(土)・12(土)

勢乃國屋「神代餅」

伊勢銘菓の神代餅は、北の大地の小豆、天然
よもぎ、玄米から精米したもち米だけを使用。
保存料、着色料も入ってない
自然の素材だけを生かした
本格派の草餅です。



12/26(土)～28(月)

赤福「赤福餅」

お餅の上にごし餡をのせた伊勢名物。
伊勢神宮神域を流れる五十鈴川のせせらぎを
かたどり、餡につけた三筋の形は清流、
白いお餅は川底の
小石を表しています。



12/11(金)～13(日)

へんばや商店「へんば餅」

創業以来変わらぬ味を守り続ける伊勢名物。
米粉を用いた餅は独特の食感があり、
両面に焼き色がついたお餅は
香ばしく、口溶けのよい
こし餡のまろやかな甘みが
広がります。



※数量限定につき、無くなり次第終了します。
※交通事情等の都合により、商品の入荷が
遅れる場合があります。

