秋冬の菓子帖

お菓子のご注文

インターネットから

お電話から ☎ 0120-465-320

受付時間 / 9：00 ～ 16：30（水・日曜日を除く）
※都合により変更させていただく場合がございます。

FAXから ☎ 0120-869-996

※電話もしくは FAX にて受注確認のご連絡をさせていただきます。
※ご注文用紙は叶 匠壽庵ホームページよりダウンロードしていただけます。

●商品についてのお問い合わせ
お客様センター ☎ 0120-257-310
受付時間 / 10：00 ～ 16：00（土・日曜日、祝日、年末年始を除く）

叶匠壽庵（かのうしょうじゅあん） Kanou Shoujuan

本社　寿長生の郷（すないさと）
〒520-2266　滋賀県大津市大石龍門 4 丁目 2 番 1 号

Address：4-2-1 Oishiryumon Otsu Shiga 520-2266 Japan
E-mail：contact@sunainosato.com（English OK）

●弊社の小豆は、商品の特性により産地を選んでおります。
〈 丹波産（京都府・兵庫県）、滋賀県産、北海道産など 〉
●掲載商品の価格には送料は含まれておりません。
●パッケージデザイン及び詰合せの内容は変更させていただく場合がございます。
●店舗により掲載商品が一部ご覧いただけない場合がございますが、
ご注文は承りますのでお気軽にお申し付けください。
●当カタログ記載の価格は全て税込価格です。（　）内に本体価格を記載しています。
●このカタログの有効期間は 2022 年 9 月初旬から 2023 年 1 月下旬までとさせていただきます。

FSC ミックス 紙 FSC® C022337

2022 年度版

銘菓

あも こしあん

昨年、生誕五〇年を迎えた「あも」。
長年にわたり培った丹波大納言小豆へのこだわりの業をこしあんに。
素材の風味、小豆と餅のバランスなど「あも」の持つ良さに加えて、銅釜で丁寧に炊きあげたこしあんの持つなめらかな口あたりを吟味して仕上げました。

1本　1,296円
(1,200円)

販売期間：通年
賞味期限：
製造日より26日

1本〈箱入〉1,404円
(1,300円)

あも・あも(こしあん)詰合せ
2,808円(2,600円)
あも1本、あも(こしあん)1本

秋冬に小豆を食す
あもこしあんの魅力

其の一　丹波大納言小豆

全国収穫量のわずか1%。小豆の中身(呉)だけを使用するこし餡は、美しい粒が引き立つ丹波大納言小豆から作られることがほとんどありません。そんな小豆をふんだんに使用しています。

其の二　銅釜で炊く、こだわり

叶 匠壽庵では、小豆の良さが活きる炊き加減を知り尽くした職人たちが手間暇かけてこし餡を作ります。銅釜はそのこし餡を色つやよく仕上げてくれます。

其の三　里山へ

こし餡を製餡する際に生じる小豆の外皮は、栗や赤松が原生する本社 寿長生の郷(すないのさと)の間伐材で作られたおがくずなどと混ぜ合わせて堆肥づくりに活かし、環境を支えています。

Amo Koshian

Our most popular confection Amo marked its 50th anniversary last year. To celebrate the delightful event, we created this edition so that we can offer another delectable experience of Amo. Smooth red bean paste makes a luxurious stand-in for our ever popular whole sweet red bean paste. The remarkably smooth feel and elegant flavor enhances the silky texture of mochi.

代表銘菓

あも

ほろほろと、
ほどけるような小豆。

味と香りがよく、皮が薄くて口当たりのよい「丹波大納言小豆」。じっくりと時間をかけて糖蜜をふくませ、手炊きをしています。職人はその日の気温湿度などにより炊き方を加減し、ふっくらと艶やかな餡をつくります。

羽二重餅はとろけるよう。小豆はやさしくほどけます。

1本　1,296円
(1,200円)
販売期間：通年
賞味期限：
製造日より26日

1本〈箱入〉1,404円
(1,300円)

2本入　2,808円
(2,600円)

Popular Item　Amo

It is made of mochi (rice cake) and sweet red bean paste in a bar style. The mochi is especially soft and a rare variety of red bean called Tamba Dainagon gives it a distinct sweet flavor. Please cool it and cut it into the desired size when you enjoy.

あも五〇周年記念　特別企画第4弾

あもへの愛を形に

たくさんのお客様に愛されて生誕五〇周年を迎えることができた「あも」。

特別企画として〈あもへの愛〉を表現した作品を募集する「あもlovers」を開催いたしました。

愛〈作品〉の形は自由。手芸作品から動画まで、愛の溢れる素敵な作品を沢山いただきましてありがとうございました。

特賞　ほっこりアニメが素敵で賞

作者　島田様

「小さい頃、祖父母の家で姉と一緒にご馳走になっていた思い出があります。私たち以外の他の家庭でも同じような思い出がある人も多いと思って制作しました。」

作品動画はこちらから

◀他、入賞作品はこちらから

代表銘菓 季節限定

あも 栗（くり）

栗、秋の極み。

「栗」を羽二重餅に練り込んだ季節限定のあも。

栗は香ばしい焼き色がつくよう丁寧に焙煎し、本来の味を引き出すためフランス西海岸でつくられる「ゲランドの塩」をまぶします。

ほどけるような小豆と栗の食感。秋の極みをお召し上がりください。

1本 1,404円（1,300円）
販売期間：
8月下旬～1月初旬
賞味期限：
製造日より26日

1本〈箱入〉1,512円（1,400円）

あも・あも(栗)詰合せ
2,916円（2,700円）
あも1本、あも(栗)1本

KA-26K 季寄せ
2,862円（2,650円）
あも(栗)1本、
深山守2個、栗山家3個

Seasonal Sweets　Amo Chestnut

Roasted chestnuts are kneaded into mochi. The chestnuts are seasoned with a hint of sea salt to enhance the pure flavor of the sweetness. This special treat leads you to the heaven of the harvest season.

代表銘菓 季節限定

あも 柚子（ゆず）

豊かに、香る。

黄金の果実「柚子」を羽二重餅に練り込んだ季節限定のあも。

柚子の甘露煮に、皮ごと絞った柚子エキスを合わせ、フレッシュな香りを大切に仕上げます。

あもの甘さに、柚子の酸味が相性抜群です。

1本 1,404円（1,300円）
販売期間：
1月中旬～1月下旬
賞味期限：
製造日より26日

1本〈箱入〉1,512円（1,400円）

あも・あも(柚子)詰合せ
2,916円（2,700円）
あも1本、あも(柚子)1本

Seasonal Sweets　Amo Yuzu

In this winter edition of Amo, Yuzu peel, which is prized for its aromatic zest and distinctive flavor, is kneaded in mochi to give it a refreshing note.

KA-24
あも・一壺天詰合せ
2,592 円(2,400 円)
あも１本、一壺天４個
※10月初旬より販売開始

KM-22
あも・閼伽井詰合せ
2,420 円(2,240 円)
あも１本、閼伽井(黒蜜きなこ)２個、
閼伽井(抹茶)２個

KA-26C
あも(こしあん)・栗山家詰合せ
2,862 円(2,650 円)
あも(こしあん)１本、栗山家５個

KA-24C
あも(こしあん)・深山守詰合せ
2,592 円(2,400 円)
あも(こしあん)１本、深山守５個

AK-36C
あも 歌留多詰合せ
3,942 円(3,650 円)
栗山家３個、閼伽井(黒蜜きなこ)２個、
あも(こしあん)１本、あも歌留多(最中種)２箱

AK-26C
あも 歌留多詰合せ
2,862 円(2,650 円)
あも(こしあん)１本、
あも歌留多(最中種)１箱、栗山家３個

●こちらの詰合せの商品は販売期間が異なる場合がございます。詳しくは販売員までお問い合わせください。

通年商品

あも歌留多（かるた）

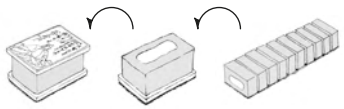
あもを愉しむ。

滋賀・近江神宮に眠る百人一首を色鮮やかに再現。
滋賀県産のもち米（滋賀羽二重もち）の最中種で「あも」を挟んで、さくさくの手作り最中としてお召し上がりください。
期間により、限定の絵柄が登場します。

写真／あも(こしあん)

あも歌留多(最中種)
1箱　540 円(500 円)
販売期間：通年
賞味期限：
製造日より 180 日
※最中種のみ入っております

AK-24C
あも歌留多(こしあん)
2,592 円(2,400 円)
あも(こしあん)１本、
あも歌留多(最中種)２箱



Amo Karuta

Pairs of rice wafers created in the image of "karuta", a classic Japanese card game. It is based on "Hyakunin Isshu", a Japanese anthology of one hundred Japanese Waka poem from different poets. The wafers perfectly go well with our signature confectionery "Amo". Enjoy the crispy texture and sweet flavor.

季節商品

栗山家 くりさんが

もっちり栗蒸し羊羹。

山里になる栗は、佇む山家に実りの喜びをはこんでくれます。
丁寧につくったこし餡に、小豆の煮汁を加えた羊羹生地は風味豊か。中には栗の甘露煮をまるごと一粒入れました。

秋冬限定パッケージ

1個 270円
(250円)

販売期間：
9月初旬～1月下旬
賞味期限：
製造日より30日

5個入 1,458円
(1,350円)

10個入 2,916円
(2,700円)

KA-26
あも・栗山家詰合せ
2,862円 (2,650円)
あも1本、栗山家5個

Seasonal Sweets Kurisanga

A sweet chestnut is covered with soft dough made with sweet red bean paste. The restrained sweetness of the dough amplifies the hearty taste of the chestnut.

季節商品

深山守 みやまもり

やわらかく、真白。

雪が深々と降り積もる里山に、春を待ちわびる情景をあらわしました。
食感を残したもち米のひきわりをやさしくとどめ、北海道産小豆のつぶ餡を包み込みました。

1個 216円
(200円)

販売期間：
9月初旬～1月下旬
賞味期限：
製造日より30日

5個入 1,188円
(1,100円)

10個入 2,376円
(2,200円)

栗山家・深山守詰合せ
10個入 2,646円
(2,450円)
栗山家5個、深山守5個

Seasonal Sweets Miyamamori

Smooth type of mochi with a grainy texture of rice with sweet red bean paste inside. It reflects snowy mountains waiting for spring, when plants come up.

季節商品

季折（ときおり）

秋の山、実り。

芋と小豆と栗。二層の羊羹で秋の実りをあらわしました。

安納芋は焼き芋にし、コクのある甘さを凝縮。鳴門金時は皮ごと加え、瑞々しい芋羊羹に。芋羊羹とこし餡の羊羹の間には、きざみ栗をしのばせました。

1個　249円
（230円）

販売期間：
9月初旬～10月初旬
賞味期限：
製造日より30日

※10月中旬～1月初旬までは
冬のギフト「冬ハレ」(P.23)
のみのお取り扱いとなります。

Seasonal Sweets　Tokiori

Sweet potato jelly is layered on sweet red bean paste jelly and chopped chestnuts are added between the layers. It evokes a scenery when mountains are ablaze with fall foliage.

銘菓

閼伽井（あかい）

黒蜜きなこ（くろみつ）
抹茶（まっちゃ）

滋賀・三井寺に湧く「閼伽井屋」の水は天智・天武・持統の御三帝の産湯に使われたと伝えられています。功徳の願いを込めて三つの餅にあらわしました。

滋賀県産大豆のきな粉をまぶしたコシのある羽二重餅です。

「黒蜜きなこ」は、黒蜜をかけて。

「抹茶」は、近江朝宮茶の抹茶きな粉に、抹茶蜜をかけて。

黒蜜きなこ
1個　216円（200円）

抹茶
1個　238円（220円）

販売期間：通年
賞味期限：製造日より26日

閼伽井詰合せ5個入
1,232円（1,140円）
黒蜜きなこ3個、抹茶2個

KM-22
あも・閼伽井詰合せ
2,420円（2,240円）
あも1本、
閼伽井（黒蜜きなこ）2個、
閼伽井（抹茶）2個

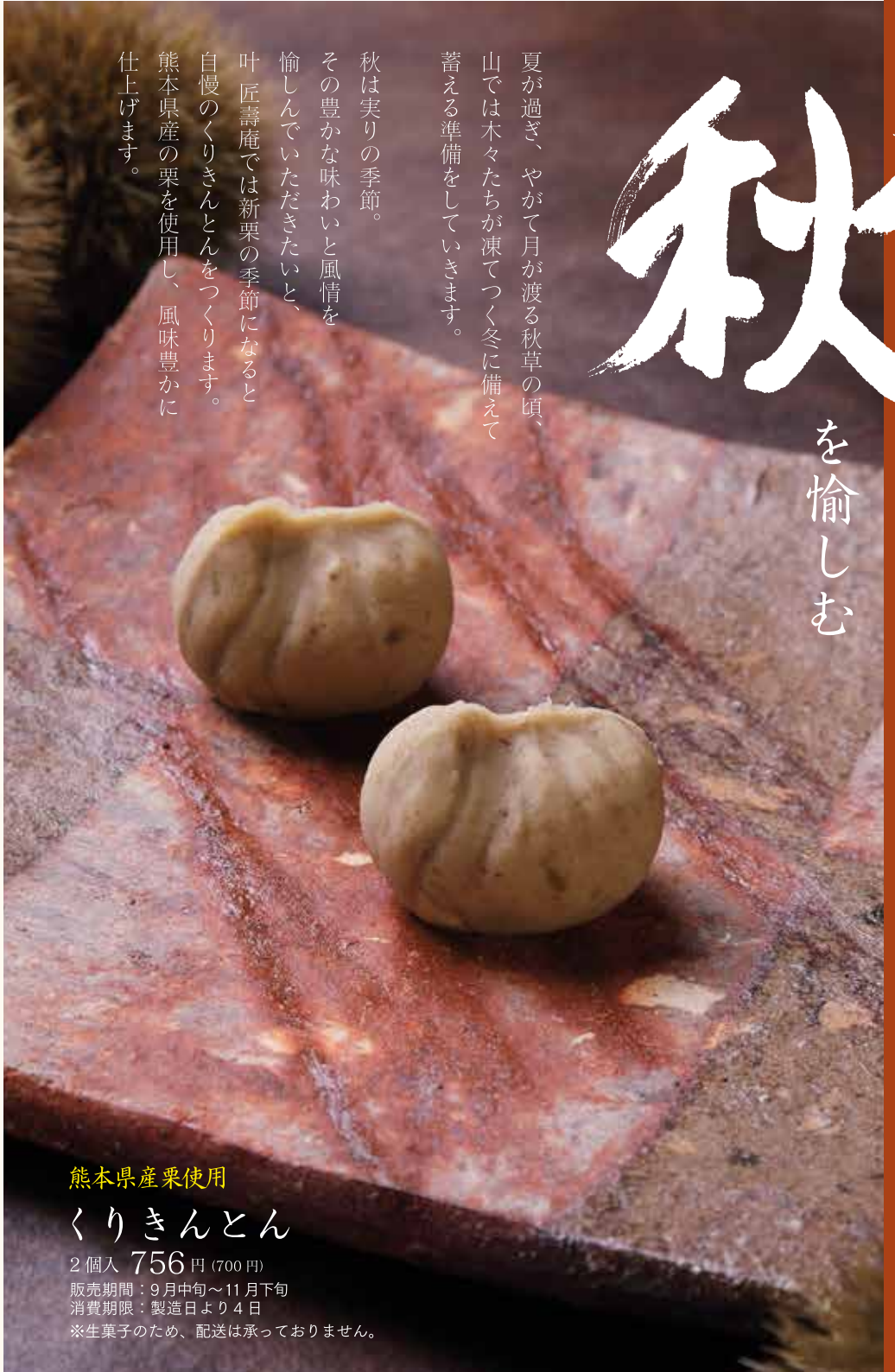
Akai Kuromitsukinako　Three pieces of mochi are covered with soy bean flour with a rich nutty flavor. Pour the enclosed brown suger syrup on them for a richer taste.

Akai Matcha　Matcha powder and matcha syrup are enclosed with a package of three pieces of soy bean powdered-mochi. Add the matcha flavor to them to make your own matcha mochi.

秋を愉しむ

夏が過ぎ、やがて月が渡る秋草の頃、
山では木々たちが凍てつく冬に備えて
蓄える準備をしていきます。

秋は実りの季節。
その豊かな味わいと風情を
愉しんでいただきたいと、
叶 匠壽庵では新栗の季節になると
自慢のくりきんとんをつくります。
熊本県産の栗を使用し、風味豊かに
仕上げます。



熊本県産栗使用

くりきんとん

2個入 756円（700円）
販売期間：9月中旬～11月下旬
消費期限：製造日より4日
※生菓子のため、配送は承っておりません。

鳴門金時を使用した
なめらかな芋餡。
シナモンをまぶした生地を
しっとりと焼きあげました。

御八つ（おんやつ）

3個入 681円（630円）
販売期間：8月下旬～9月下旬
賞味期限：製造日より45日

渋皮栗まるごと一粒と
栗餡に刻み栗。

栗大福

2個入 929円（860円）
販売期間：8月下旬～10月下旬
消費期限：製造日より3日
※生菓子のため、配送は承っておりません。

風味豊かに、
ふっくらと炊きあげた小豆。

ぜんざい

1袋 594円（550円）
販売期間：11月初旬～2月初旬
賞味期限：製造日より180日

銘菓

一壺天（いっこてん）

心豊かなれば
小天地小ならず。

壺中、天あり。
小さな壺の中にも無限に広がる大宇宙は存在している、と説く中国の故事に着想を得、菓子をつくる心が豊かであればその味わいは深い、そんな意を込めてつくりました。

壺に見立てた「丹波大納言小豆」の餡で一粒の栗を包んでいます。

1個　270円（250円）
販売期間：
10月初旬～4月初旬
賞味期限：
〈～10月中旬〉製造日より16日
〈10月中旬～〉製造日より20日

6個入　1,728円（1,600円）
10個入　2,916円（2,700円）
15個入　4,320円（4,000円）

KA-37 季寄せ
4,050円（3,750円）
一壺天4個、あも1本、
栗山家5個
※10月初旬より販売開始

Ikkoten

A sweetened chestnut is covered with sweet red bean paste. This type of wrapping is called “chakin shibori”. “Chakin” is a tea cloth used for a tea ceremony, “shibori” means to squeeze and twist. It is a traditional method for forming wagashi.

銘菓

標野（しめの）

茜さす　紫野ゆき
標野ゆき
野守は見ずや
君が袖振る（額田王）

古の近江大津宮の時代（668年頃）に、蒲生の丘（現在の滋賀県蒲生郡）で詠まれた恋の歌。惹かれ合いながらも結ばれることが許されない甘く切ない恋心をあらわしました。

自家梅蔵で熟成させた甘い香りを放つ城州白梅に、赤色が鮮やかな梅の品種「露茜」を加え、美しい色の階調に。稜線を描いた象は蒲生の丘を想像させます。

1個　216円（200円）
販売期間：通年
賞味期限：
製造日より40日

5個入　1,242円（1,150円）

KA-32 季寄せ
3,510円（3,250円）
標野3個、あも1本、
深山守2個、栗山家3個

Shimeno

A plum jelly made of homemade plum wine created from a rare variety of plum called “joshuhakubai”. “Tsuyuakane” plum is used in the confection and it beautifully took on a more vibrant red. Enjoy the mellow flavor of the unique Japanese plums.

季節商品

しょうじゅあん しらひめもち

匠壽庵 白姫餅

白 蓬

いつでも美味しく。

いつでも、どこでも、きれいに、やわらかく。

衛生面に配慮した持ち運べる個包装で、できたてのようなやわらかなお餅を手軽にお楽しみいただけます。

白の羽二重餅につぶ餡を。蓬（よもぎ）の羽二重餅にはこし餡を入れました。

上写真／白

各1個　162円（150円）

販売期間：10月初旬～4月初旬

賞味期限：製造日より30日

SH-8A

匠壽庵白姫餅詰合せ

5個入　918円（850円）

白3個、蓬2個

※白5個入、蓬5個入もございます。

SH-17

匠壽庵白姫餅詰合せ

10個入　1,836円（1,700円）

白5個、蓬5個

Seasonal Sweets　Shoujuan Shirahime Mochi

Mochi with sweet red bean paste inside that comes in two different flavors; plain and Yomogi which is Japanese herbs with a refreshing note and adds natural green color to it. They are packaged individually, easy to open and perfectly sized for on the go.

胡麻豆腐　こくまんだい

穀萬代

黒みつ　味噌

代々受け継がれてきた逸品

本社 寿長生の郷で、茶懐石に倣った懐石料理でお出ししている「胡麻豆腐」。料理長に代々受け継がれてきた逸品を菓子職人とともに研究を重ねました。

胡麻と葛は、菓子づくりにも使う素材のひとつで、芳醇な胡麻の香りとコク、そして口どけがよいのも特長。

「黒みつ」でデザートに、「味噌だれ」で食卓に、シーンに合わせてお召し上がりください。

上写真／黒みつ

各1個　270円（250円）

販売期間：通年

賞味期限：製造日より30日

※限定店舗（本社 寿長生の郷、直営店）で販売しております。

※10月中旬～1月初旬は冬のギフト「湖国菓」(P.24)で〈黒みつ〉を取り扱っております。

Kokumandai

Sesame pudding made with sesame paste and arrowroot starch. By working with the chef from our restaurant, the confectioner adjusted the original recipe, which has been handed down through each generation of chefs, so it can be enjoyed at home. The creamy and nutty flavor is deliciously preserved, and it comes with a Miso sauce or a brown sugar sauce.

長く愛される和菓子

匠壽庵 大石最中

しょうじゅあん おおいしもなか

通年商品

歴史と伝統が
息づく
地元「大石」へ。

1個 195円 (180円)

販売期間：通年
賞味期限：製造日より10日
●つぶ餡の最中

石山弄月

いしやまろうげつ

通年商品

月に見立てた
どら焼きに
古よりの
思いをはせて。

1個 173円 (160円)

販売期間：通年
賞味期限：製造日より16日
●つぶ餡のどら焼き

Oishi Monaka　A pair of crispy rice wafers filled with sweet red bean paste. Monaka is one of the classic of wagashi.

Ishiyama Rogetsu　Sweet red bean paste pan cake generally called Dorayaki. It is a perfect snack for on-the-go.

匠壽庵 大石最中・石山弄月詰合せ

NO-29
3,186円 (2,950円)
匠壽庵 大石最中15個

NO-20
2,160円 (2,000円)
匠壽庵 大石最中10個

NO-10
1,102円 (1,020円)
匠壽庵 大石最中5個

NI-27
2,970円 (2,750円)
石山弄月15個

NI-18
1,998円 (1,850円)
石山弄月10個

NOI-29
3,132円 (2,900円)
匠壽庵 大石最中10個、
石山弄月5個

NOI-28
3,078円 (2,850円)
石山弄月10個、
匠壽庵 大石最中5個

NOI-19
2,106円 (1,950円)
匠壽庵 大石最中5個、
石山弄月5個

年賀

宮中での遊びだった歌留多が庶民にも広まり、江戸時代以降にはお正月の遊びとして定着したと云われています。
「あも」をはさんで。
新しい歌留多の楽しみ方です。

年末年始は
干支歌留多が
登場します。

あも歌留多（最中種）卯
1箱 1,080円（1,000円）
（8組16枚入）
※最中種のみ入っております。
賞味期限：製造日より180日

P.24に詰合せを掲載しております。
合わせてご覧くださいませ。

パッケージ

滋賀羽二重もちで
つぶ餡を包み、
きな粉をまぶしました。
みなさまに良い御縁が
ありますように。

匠壽庵 御縁もち

5個入 713円（660円）
販売期間：12月初旬～1月初旬
消費期限：製造日より3日
※生菓子のため、配送は承っておりません。

干支のふ焼きせんべい。

招福雲門

3枚入 2,376円（2,200円）
販売期間：12月中旬～1月初旬
賞味期限：2月初旬まで

新年に子孫繁栄を願う、慶祝の形。

花びら餅

1個 432円（400円）
5個入 2,160円（2,000円）
販売期間：12月下旬～1月初旬
賞味期限：製造日より10日

冬のギフト好適品　湖国菓 －ここくか－

湖国菓（ここくか）

あも歌留多(最中種)、標野、閼伽井、穀萬代、
湖国・滋賀を由来とした菓子を詰合せました。

KK-50
5,400円（5,000円）
閼伽井(黒蜜きなこ)２個、
閼伽井(抹茶)２個、
あも(こしあん)１本、
あも歌留多(最中種)卵１箱、
穀萬代(黒みつ)３個、標野３個

KK-40
4,320円（4,000円）
閼伽井(黒蜜きなこ)２個、
閼伽井(抹茶)２個、
あも(こしあん)１本、
あも歌留多(最中種)卵１箱、
標野３個

KK-30
3,240円（3,000円）
あも(こしあん)１本、
あも歌留多(最中種)卵１箱、
標野３個

●冬のギフト６点は10月中旬から１月初旬までの販売とさせていただきます。

冬のギフト好適品　冬ハレ

冬ハレ

代表銘菓「あも」と栗山家、季折など季節を味わえる菓子を
中心とした人気の詰合せです。

KF-50
5,400円（5,000円）
栗山家４個、深山守４個、あも１本、
季折３個、閼伽井(黒蜜きなこ)４個

KF-40
4,320円（4,000円）
栗山家４個、深山守４個、
あも１本、季折３個

KF-30
3,240円（3,000円）
深山守２個、栗山家２個、
あも１本、季折３個

お気持ちを
菓子にのせて

ご進物に、匠壽庵菓子

吟味した素材と菓匠の技が生きる
叶 匠壽庵の菓子を詰合せました。

雅撰（がせん）

創業当時、今までにない独自のスタイルを開発しようと
三段の重箱形式の箱をつくり上げました。
色々な化粧をした個包装菓子がぎっしりと
詰められた姿は、まさに菓子の玉手箱。
多くのお客様から現在も愛されています。

GS-101
銘中雅撰（めいちゅうがせん）
10,995円（10,180円）
上段 / 閼伽井（黒蜜きなこ）4個、あも1本、
閼伽井（抹茶）4個
中段 / 栗山家4個、あも（栗）1本、深山守4個
下段 / 一壺天8個、標野6個
※10月初旬より販売開始
※商品内容は季節によって変わります。

GS-63
雅撰三段
6,837円（6,330円）
上段 / 閼伽井（黒蜜きなこ・抹茶）各4個
中段 / あも1本、栗山家4個
下段 / 一壺天4個、深山守4個
※10月初旬より販売開始

GS-44
雅撰二段
4,806円（4,450円）
上段 / あも1本、栗山家4個
下段 / 一壺天4個、深山守4個
※10月初旬より販売開始

KA-30C
季寄せ
3,240円（3,000円）
標野3個、あも（こしあん）1本、
栗山家2個、閼伽井（黒蜜きなこ）2個

KA-20A
季寄せ
2,160円（2,000円）
標野2個、閼伽井（黒蜜きなこ）2個、
一壺天2個、栗山家2個
※10月初旬より販売開始

KA-37C
季寄せ
4,050円（3,750円）
一壺天4個、あも（こしあん）1本、
栗山家5個
※10月初旬より販売開始

KA-24A
一壺天・栗山家詰合せ
2,646円（2,450円）
一壺天4個、栗山家5個
※10月初旬より販売開始

KA-35K
季寄せ
3,780円（3,500円）
一壺天4個、あも（栗）1本、栗山家2個、
閼伽井（黒蜜きなこ）2個
※10月初旬より販売開始

KA-26K
季寄せ
2,862円（2,650円）
あも（栗）1本、深山守2個、栗山家3個

●こちらの詰合せの商品は販売期間が異なる場合がございます。詳しくは販売員までお問い合わせください。

佳き日、幸せの門出に

歓び事にふさわしい菓子。

紅白薯蕷饅頭（こうはくじょうよまんじゅう）

つくね芋と砂糖を使用し生地を合わせ、しっとりときめ細やかで風味豊かな生地に仕上げました。

5個入（直径70mm）
2,700円（2,500円）

2個入（直径70mm）
1,080円（1,000円）

中2個入（直径60mm）
864円（800円）

小2個入（直径40mm）
486円（450円）

紅の中はこし餡、
白の中は白餡とつぶ餡
の二重餡
※小の白は二重餡では
なく、つぶ餡のみ

消費期限　製造日より3日間

ご予約承り　5日前

健やかな成長をにっこり見守ります。七五三のお祝いなどに。

寿菓（じゅか）

えくぼをかたどった薯蕷饅頭。こし餡を包み込みました。

8個入
2,160円
（2,000円）

消費期限
製造日より3日間

ご予約承り　5日前

お悔みに、お返しに

仏事に用いられる代表的な菓子。

黄白薯蕷饅頭（きしろじょうよまんじゅう）

5個入（直径70mm）
2,700円（2,500円）

2個入（直径70mm）
1,080円（1,000円）

中2個入（直径60mm）
864円（800円）

小2個入（直径40mm）
486円（450円）

黄の中はこし餡、
白の中は白餡とつぶ餡
の二重餡
※小の白は二重餡では
なく、つぶ餡のみ

消費期限　製造日より3日間

ご予約承り　5日前

喜ばしい名に願いを込めて。長寿のお祝いに。

百福百寿（ひゃくふくひゃくじゅ）

ひとつひとつ手詰めをした大振りの最中。つぶ餡と求肥が入っています。

1個入
1,080円
（1,000円）

消費期限
製造日より8日間

ご予約承り　6日前

鶴千年亀万年、共に末永く。結婚、長寿のお祝いに。

鶴亀薯蕷（つるかめじょうよ）

鶴は薯蕷生地で白餡とつぶ餡を包み蒸し上げ、亀は桃山生地でこし餡を包み焼き上げました。

各1個入
2,700円
（2,500円）

消費期限
製造日より5日間

ご予約承り　7日前

結ぶ御縁を祝います。

結び露（むすびつゆ）

紅は丹波の黒豆入り小豆羊羹を、白は柚子皮の糖漬けをのせ紅羊羹を、それぞれ上用生地で巻き上げました。

2本組
2,700円
（2,500円）

消費期限
製造日より5日間

ご予約承り　7日前

南無阿弥陀仏、弁慶の守り刀にあやかって。

寺宝最中（じほうもなか）

寺宝となっている元比叡山僧侶・武蔵坊弁慶の刀の鍔を大きさそのままに象りました。

2個入
2,160円
（2,000円）

1個入
1,080円
（1,000円）

つぶ餡に求肥が
入った大振りの最中

消費期限
製造日より8日間

ご予約承り　6日前

●熨斗や水引はご使用用途により、対応させていただきます。詳しくは販売員までお問い合わせください。

叶 匠壽庵の本社、滋賀県大津市大石龍門。
六万三千坪の自然豊かな丘陵地では、菓子の原料も育てています。
苑内には菓子売場、お茶室、お食事・甘味処、ベーカリーが
ございます。四季の移ろいを肌で感じ、心休まるひとときを。

寿長生の郷 すないのさと

○TEL 077-546-3131　○開苑時間 10時～17時　○定休日 通常水曜日

営業時間は施設により異なります。
詳しくはホームページまたは「寿長生の郷」までお問い合わせください。

▲寿長生の郷
ホームページ

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

SDGs宣言

叶 匠壽庵は滋賀県大津市を発祥とする和菓子屋として、地域に根差した商品と日本文化の継承を礎に営んできました。１９８５年には和菓子づくりは素材づくりであるとの思いから「農工ひとつ」を掲げ、大石の山林を開墾し、農園を持つ工場として「寿長生の郷(すないのさと)」を開郷。里山の中で自ら菓子の素材をはじめ、季節の花々を育て、日々自然の厳しさや恵みを肌で感じることでお菓子づくりへと発展させてきました。

これからも今まで培ってきたヒトづくりやモノづくり、また寿長生の郷における里山環境での取り組みや地域住民との交流の中で生まれる課題をひとつひとつ洗い出し、持続可能な社会の実現に向けて解決してまいります。

第六回「ミツサト」2018年11月撮影

里山整備活動『ミツサト』

寿長生の郷には分かっているだけで、３４３種の樹木、３３７種の草花が生育しています(園芸品種を除く)。この豊かな植物相の上に、人を含む多様な生き物の暮らしはあります。

この自然を守ってゆくために、私たちは６年前から従業員による里山の整備活動「ニホンミツバチと暮らす里山づくり」略して『ミツサト』を実施しています。鎌やのこぎりを持ち、光が入るよう木を伐採したり、お客様が通りやすいように枝切りをし道を整えます。

この活動によって、自然の大切さや守ることの大変さを体験しながら、叶 匠壽庵の理念・農工ひとつを継承してゆきます。

叶 匠壽庵ホームページ▶
〈叶 匠壽庵の SDGs〉