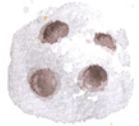


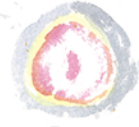
朝生菓子のご案内

豆大福 つぶあん



「銀座甘楽」の看板商品です。小豆は北海道留寿帯約農園産、もち米は、宮城県産米やこがねを使用しています。

いちご大福 白あん



苺の甘酸っぱさを引き立てる、白あん仕立てのいちご大福です。

店名の由来

甘く楽しい書き、甘楽かんらと読みます。甘いもので皆様を楽しく幸せにしたいという思いを込めた名前です。

お菓子づくり

当店では原材料から取り組んだお菓子づくりをしています。小豆は北海道の留寿帯、羊蹄山前山麓の契約農園産小豆を使用しております。



原材料から始まる

銀座甘楽の和菓子づくり



<http://www.kanra.co.jp>

本店 東京都中央区銀座6丁目2番先(銀座コピア通り)
電話 03-3573-2225 FAX 03-3573-2226
ご注文・お問い合わせは上記にて承っております。
どうぞ、お気軽にお問い合わせください。



りんごぱい

青森産の林檎の蜜漬けを契約農園産小豆のつぶあん入りパイにトッピングした、朝の一品です。



りんごぱい

銀六餅 つぶあん

当店人気商品。もちもち食感の生地で粒あんをはさんだ、かわいいサイズのどら焼です。



銀六餅



銀六餅10ヶ入
(5ヶ入×2本)



銀六餅15ヶ入
(5ヶ入×3本)



銀六餅20ヶ入
(5ヶ入×4本)



8ヶ入



12ヶ入



16ヶ入

繭衣 まゆぐるこ

ふわっと軽い食感に蒸し上げた生地を契約農園産小豆を使用した白餡の粒あんをはさんだちよつと洋風な一品です。



繭衣

招寿詰合せ

招寿栗・招寿餅
大きな栗一粒を和風マロングラッセに仕立てた「招寿栗」と、黒豆入りのなめらかな葛餅の「招寿餅」の詰合せです。



招寿栗

招寿餅



招寿栗4ヶ
招寿餅3ヶ入



招寿栗4ヶ
招寿餅6ヶ入



招寿栗8ヶ
招寿餅6ヶ入



5ヶ入



10ヶ入



15ヶ入