

4月5日(土) 14:00~16:00

和菓子の販売をいたします。



お菓子処

かじょうあん
嘉祥庵

創業元禄十一年の和菓子屋から独立した
栃木県栃木市に本店を構える和菓子屋でございます。
たくさんの和菓子をご用意してお待ちしております。



アーモンド粉末をたっぷりまぶした、ほんのりチーズ饅頭。
2種類の国産米粉をブレンドして生地に練り込む事で
しっとりソフトな独特の食感に仕上げました。
天面に乗ったクルミも美味しさのひみつです。



200円(税込)



260円(税込)

種子島を主とした鹿児島産の
安納芋をじっくりと焼き上げ、
甘さとコクを引き出した芋餡。
こだわりの手焼きどら焼き生地との
相性抜群です。



240円(税込)

関東平野の気候は柚子の栽培のできる北限と
言われており、栃木県産柚子は昼夜の寒暖差に
よって皮が厚く特有の香り成分を含んだ良質な
柚子が採れることで知られています。
その中でも優良な古木から収穫されたものが
「万葉柚子」と認定されます。
その希少な栃木県産万葉柚子のみを使用した、
品のある風味豊かな最中を創製いたしました。

万葉
ゆず
最中

香る 薫る
さくら餅・くさ餅

4個入560円(税込)



1,550円(税込)



1,890円(税込)



230円(税込)

波照間黒糖をたっぷり
使用したどら皮で
ミルクたっぷり餡クリームを
サンドした逸品です。
日光の奥鬼怒から
利根川へと続く...
美しい鬼怒川渓谷の石に
見立て創製した
「きぬの石」をお楽しみ下さい。