



筑波山麓名泉

もちの祥び

煎一屋
せんいちや



筑波山麓名泉

もちの祥び
煎一屋



筑波山麓名泉
もちの祥び 煎一屋

藤祥製菓株式会社

〒300-4411 茨城県桜川市真壁町田756-1

TEL 0296-54-0803 FAX 0296-54-1688

筑波山麓の豊かな名泉で
仕上げた、たのりの味

雄大な筑波山麓をのぞみ

美しい自然と豊かな水に恵まれたこの地。

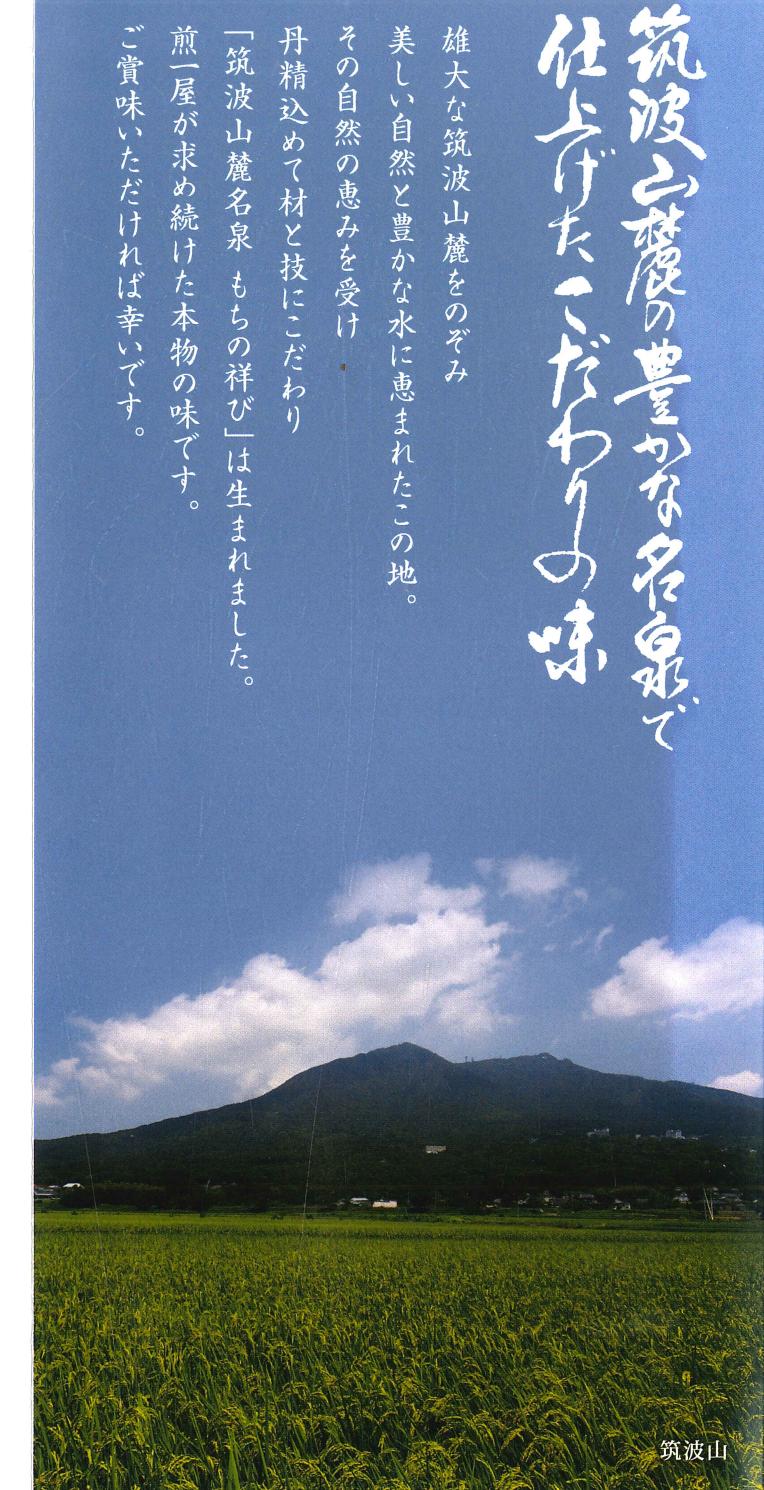
その自然の恵みを受け

丹精込めて材と技にこだわり

「筑波山麓名泉 もちの祥び」は生まれました。

煎一屋が求め続けた本物の味です。

ご賞味いただければ幸いです。



筑波山

ご進物に

美味しさを詰め込んだ味わいを



素材にこだわり匠の技で
丹念に仕上げた伝統の味。

「全国菓子太博覧会」で
数々の賞を受賞した実績が
美味しさの証です

筑波山麓名泉もとの祥び「煎」屋は、全国菓子太博覧会で
数々の賞を受賞いたしております。
こだわりの素材を吟味し、風味、口当たりの良さを研究して
商品化した結果を評価されました。



手作りサラダ丸餅
(無選別) 190g

大きな丸い生地に海苔を混ぜ込み、一枚一枚丁寧に焼き上げ、味付けには白醤油を使用しました。モチっとした食感です。



黒ごま餅
160g

生地にたくさんの中ごまを混ぜ、かけ油と醤油で二度味付けしました。ごまの香ばしい風味が特徴。



かき餅 サラダ風味
(のり使用) 160g

生地に海苔を混ぜこんがり焼き上げました。素材の味を引き出す塩加減が絶妙です。



農林水産大臣賞受賞
平成25年

サックリ しみ角餅
(無選別) 135g

サクッと甘めのお醤油がしみているおカキ。リピーターの多いおカキです。



かき餅ミックス

135g

醤油をこがしたおこげおカキ、白醤油で味付けしたごまおカキ、のり巻きの3種ミックスです。



しみ満月焼

155g

焼いた生地に甘口醤油をしみこませました。人気商品です。



揚げおかき むかし味
(正油味) 145g

油で揚げたやわらかい醤油味のおカキです。食べたらとまらなくなるのよね! ファンの方はおっしゃいます。



えび餅

160g

生地に乾燥えびを混ぜ焼き上げました。封を切ってえびの香りを楽しみ、食してえびの香ばしさを味わい下さい。

