

端午の節

たんごのせら

お子様の健やかな成長と
ご家族の無病息災を願って

古来より奇数の月と日が重なる日は、
佳き日とされ、五月の端午の午の日は、
菖蒲などを飾り邪気を払い健康を願うとされています。

大口屋特製 ちまき
一束(五本)
1,512円(税込)
消費期限 2日間
(葛だんご製)

柏餅 白(こし餡)
一個 195円(税込)
消費期限 2日間

柏餅 ピンク(つぶ餡)
一個 195円(税込)
消費期限 2日間



大口屋こだわりの ちまき・柏餅



生地

厳選された「吉野葛」を加え、
なめらかな食感と、
つるんとしたのどごしに仕上げた
透明感ある「生地」。

餡

選りすぐりの上質な小豆を
丹精込めて炊き上げた、
餡にもこだわる「柏餅」。
こしあん・つぶあんの
二種類をご用意いたしました。

仕上げ

香り高い笹の葉を二枚重ねて、
職人が一本一本丁寧に
巻き上げて仕上げた「ちまき」。

大口屋特製 ちまき・柏餅セット

(ちまき一束(五本) + 柏餅五個)
2,592円(税込)
消費期限 2日間

数量
限定

なくなり次第、終了させて頂きます。



濃尾野河川
創業文政元年
大口屋