

# QUEEN'S ISETAN

10月4日[木]▶8日[月・祝]

清月堂本店



初登場

甘露煮にした栗を刻み、白餡に入れて練り上げた栗餡と、北海道産小豆の香りそのままに炊き上げた小倉餡。三つの味を張りあわせ、一度に楽しめる2色きんつばに仕上げました。

栗・2色きんつば  
4個入 **741**円  
本体 (参考税込価格 801円)



季節限定商品 ※写真はイメージです。  
上品な甘さとはろはるとはかない口付けが特徴の「おとし文」から、皮むき小豆餡を栗餡で包んで蒸し上げた秋限定の旬の味が届きました。

旬のおとしふみ「稔」

4個入 **600**円  
本体 (参考税込価格 648円)

初登場

小粒の栗をしっかりとしたどら焼き生地の中に一粒のせて、こし餡とともにふっくらと包み込みました。栗の焼印も可愛いお菓子です。

栗太郎  
4個入 **500**円  
本体 (参考税込価格 540円)



※写真はイメージです。

青木屋



※写真はイメージです。

丸ごと一粒の柔らかい栗を白餡とブレンドした北海道羊蹄山麓小豆のこし餡で包んだ青木屋自慢の一品です。  
栗まつり 1個 **232**円  
本体 (参考税込価格 251円)

# 東京菓子めぐり

銀座文明堂



※写真はイメージです。  
刻んだ胡桃を餡子に入れた文明堂の胡桃饅頭は素朴な中にも繊細な味わいのある人気商品です。

くるみ饅頭  
1個 **110**円  
本体 (参考税込価格 119円)



※写真はイメージです。

たちばな

パティシエの辻口博啓氏監修のパンセです。糖質コントロールチョコをベースにしたフィリングと、生地には小麦粉の代わりにアーモンドパウダーを一部代用して糖質を抑えています。  
特別監修パンセ  
・ミルクチョコ・ホワイトチョコ  
各1個 **210**円  
本体 (参考税込価格 各227円)



※写真はイメージです。



しっとりとした焼き上げたカステラ生地で、刻み栗を入れた栗餡をくるりと巻きました。

ふみ巻栗  
1個 **130**円  
本体 (参考税込価格 141円)



浅草満願堂

さつまいもの素材を生かし、甘味をおさえて仕上げたおいしいのきつばです。  
満願堂うす皮芋きん  
6個入 **1,000**円  
本体 (参考税込価格 1,080円)



※写真はイメージです。  
さつまいもを使用し、食感良く、芋のホクホク感を強調するため芋餡に相性の良い栗を加え、仕立てました。  
栗入り芋きん  
6個入 **900**円  
本体 (参考税込価格 972円)

豆源



※写真はイメージです。

人気NO.1の豆菓子です。「青海苔」「きざみ海苔」「海老」の3種類からなる磯風味。  
おとぼけ豆  
125g **300**円  
本体 (参考税込価格 324円)

新潟魚沼産の「ごがねもち」を100%使用。「だし醤油は「鮎節」「宗田鮎節」「干し椎茸」の3種の国産原料から取っただしを独自の配合でブレンドし、本返し醤油と合わせたものです。  
揚おかき(小)  
90g **370**円  
本体 (参考税込価格 400円)

10/4日限り

銀座鹿乃子

6種類それぞれの味が楽しめる食べやすい小粒サイズです。  
姫かこの  
6個入 **980**円  
本体 (参考税込価格 1,059円)

10/5日限り

栄太楼本舗

栗の風味を最大限に生かす為、白餡にたっぷり刻み栗を贅沢に合わせた仕立てになっています。  
栗金罫 1個 **240**円  
本体 (参考税込価格 260円)

渋皮栗ペーストを練りこんだ餅生地に、刻み栗をたっぷり練りこんだ餡を包み込みました。  
栗づくし大福 2個入 **520**円  
本体 (参考税込価格 562円)

13時からの販売とさせていただきます。

10/6日・7日限り

みはし

北海道十勝産の小豆だけを使用し、さらっとしあげた餡、こだわりの蜜、カドがある新鮮な寒天、ゆっくり煮た赤えんどう豆、ほどよい柔らかさの赤肥、すべての味がそろった「味のシンフォニー」をお試し下さい。  
あんみつ  
1個 **371**円  
本体 (参考税込価格 401円)

●広告掲載商品は豊富に取り揃えておりますが、万一品切れの場合はご容赦ください。●天候・交通事情等により産地の変更または入荷のない場合はご了承ください。●広告掲載写真はイメージです。2018.10 発行・株式会社エムアイフーズスタイル 店舗運営部 SM