

さぬきの和ちまき 取り扱い店舗一覧



笹の香りとお茶の香りで、心が清められるような風味です。1本ずつ手作業で巻きあげる職人技もご覧ください。

◆県産食材:
おいでまい米粉、希少糖、和三盆糖、塩、高瀬茶

300円 (約50g/1本)

御菓子司 寶月堂
tel.0877-23-0300

丸亀市米屋町 16

素材やフルーツを直接仕入れて、生の状態から自社加工しています。無着色、無香料で素材本来の色や香りと青笹の香りが楽しめます。

◆県産食材:
おいでまい米粉、讃州大黒、希少糖、さぬきひめ、高瀬茶、小豆島オリーブ、せとか、和三盆糖

1,630円 (約225g/5本1束)

夢菓房 たから 送 発送承り
tel.087-844-8801
高松市春日町 214



おいでまい米粉ともち麦粉を丁寧に杵つきしたつきたての俵型のちまき。一つ一つ心を込めて仕上げました。

◆県産食材:
おいでまい米粉、和三盆糖、希少糖含有シロップ、もち麦、讃州大黒

500円 (約105g/1本)

松風庵 かねすえ

0120-28-8883
扇町本店 / 高松市扇町 1-24-36
丸亀町壱番街店 / 高松市丸亀町 1-1 1F

香川オリジナル さぬきのかしわ餅



香川のオリジナル米
「おいでまい」と「古代米」を
ブレンドしたお餅で、
白味噌に和三盆糖と希少糖を加えた
「白味噌あん」を包み込んだ
『さぬきのかしわ餅』を
ご用意しました。
あん餅雑煮を思い起こさせる
甘辛の美味しさを、
ぜひご賞味ください。

各店で
予約
受付中
テイクアウト

ちよつと豆知識
端午の節句と
かしわ餅の
関係
柏の葉を用いたかしわ餅は、1700年後半ごろに江戸で生まれたと言われている。柏の葉は新しい葉が出てから古い葉が落ちることから、新しい葉を子供、古い葉を親にたとえ「子孫繁栄」「家系が絶えない」ということで、子供が遠征をしまつては、お家が崩れてしまつて武家社会ならはの縁起担ぎから、端午の節句の縁起の良い食物として生まれ、広がったと言われている。
(さぬきの味の風土記より)

端午の節句は、
香川の食材を使った
「ちまき」「かしわ餅」を食べて
ご家庭で美味しく
厄除け！



さぬきのかしわ餅 取り扱い店舗一覧

お電話またはお店にてご予約ください。

御菓子司
寶月堂

200円
(約60g/1個)

丸亀市米屋町16 定休日/元旦のみ
9:00~17:30

tel.0877-23-0300

松風庵
かねすえ

640円
(約200g/4個)

扇町本店 / 高松市扇町1-24-36
丸亀町壱番街店 / 高松市丸亀町1-1 1F
8:00~19:00 定休日/年中無休

0120-28-8883

夢菓房
たから

180円
(約50g/1個)

高松市春日町214 定休日/水曜日
8:30~17:30

tel.087-844-8801

御菓子処
湊屋

173円
(約50g/1個)

高松市寿町1-1-3
9:00~18:00
定休日/水曜日(祝日の場合、木曜定休日)

tel.087-821-8634

菓子処
坂口屋

160円
(約50g/1個)

観音寺市栗井町2401 定休日/日曜日(不定休)
9:00~18:00

tel.0875-27-6895

菓匠 芝山

200円
(約50g/1個)

高松市香西北町46-2 定休日/水曜日
8:30~17:00

tel.087-881-2256

津の山堂

※数量限定、予約販売のみ

160円
(約50g/1個)

綾歌郡宇多津町1826 定休日/水曜日(不定休)
8:00~17:00

tel.0877-49-5587

御菓子処
アオイ堂

180円
(約50g/1個)

高松市仏生山町甲463 定休日/水曜日
9:00~18:30

tel.087-889-0370

きさらぎ 184円 (約50g/1個)

本店/丸亀市飯山町東坂元107-3 9:30~18:30 定休日/火曜日

tel.0877-98-3394

郡家店/丸亀市川西町北550-1 9:30~18:30 定休日/水曜日

tel.0877-25-5611

県産食材

※生産状況によっては、
県外産となる場合もあります。

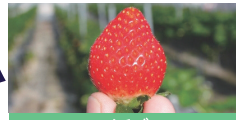
もち麦

もち麦は、水溶性食物繊維(β-グルテン)が多く含まれ、注目されている食材です。



希少糖含有シロップ

香川県産の夢の糖「希少糖(D-ブシコース)」を12%以上含有したシロップ。砂糖よりも摂取後の血糖値上昇が穏やかな低GI甘味料。



イチゴ

香川県オリジナル品種「さぬきひめ」を中心に、「女峰」「さちのか」など高品質なイチゴが栽培されています。



古代米

宇多津町で作られる古代米は、黒米で、カルシウム、鉄、ビタミンB群が豊富に含まれています。



讃州大黒

オリジナル品種の「香川黒1号」の大粒を厳選したものが「讃州大黒」。煮豆や甘納豆にも人気。



白味噌

コクのある風味とさっぱりとした甘み特徴の白味噌は、あんもち雑煮やサワラの味噌漬けなど香川の食文化に欠かせない食材です。



おいでまい米粉

しっかりとした食感と繊細な甘さが特徴の「おいでまい」の米粉は、スイーツにもぴったりです。



塩

香川県は古くから塩づくりの産地です。瀬戸内の海水から作られる塩はミネラルたっぷり。



和三盆糖

讃岐古来の製法から生まれる和三盆糖は、優しい口けと上品な甘さが特徴です。



高瀬茶

「やぶきた」や「めいりよく」等の優良品種を中心に栽培しており、さわやかな香りと味が楽しめます。

