

秋彼岸 9月19日(土)~25日(金)

おはぎ
期間限定販売

9/19~25
午前10時より販売いたします。

おはぎは当日手作りのため
数量限定販売です。
前日までのご予約も
承っております。

おはぎ革命

第7世代の再来

人気のカクテルからの
アイデア
ライチ&
グレープフルーツ

きなこ&
くるみ

ずんだ&
チーズ

ココナッツ&
パイン

秋にこいつちくなる
紫いも

あんバター&
栗

みたらし&
アーモンド

秋色おはぎ

太郎庵がおはぎを進化させました!
五感を刺激する新感覚のおはぎです。
手土産や自分のごほうびにピッタリです!

数量限定 7個入 1,320円税込



報徳彩りおはぎ お彼岸のお供えに

古来よりぼた餅は体力が付き、
小豆の赤色が邪気を払うとされています。
ご家族の健康を願って
ぜひお召し上がりください。

数量限定 4個入 544円税込
6個入 816円税込



**オーガニック&
ヘルシーおはぎ**
【こんにやく米使用】
3個入 864円税込

子どもたちに安心できる未来を残すという
考えに共感し、有機米を長年こだわっ
て応援しています。今年さらに糖質が気
になる方のためにこんにやく米を50%
配合し、【オーガニック&ヘルシー】というコ
ンセプトで企画しました。○有機米とは化学肥料を使用しないお米です

会津有機米
こんにやく米

ネット限定・クラウドファンディング企画

会津栗モンブランスーパーおはぎ

会津の栗農家さんと有機米農家さんと共にこ
れからも会津の地でお菓子作りをしていくた
めに、ネット上でクラウドファンディングを実施
することになりました。会津の食の素晴らしさ
を受け継いでいくためにぜひご協力ください。

会津栗
会津有機米

1個
540円
税込

会津栗
生クリーム
会津有機米
北海小豆つぶあん

詳細は公式サイトにて→
※直営店での販売は
ございません。

この秋
おすすめの
箱詰めセット

会津の天神さま
詰め合わせ
【ピーナッツバター入り】

8個入 1,367円税込
10個入 1,669円税込
15個入 2,473円税込

会津の菓織り

15個入 2,318円税込
22個入 3,370円税込
30個入 5,150円税込

天神いっつい
10個入
1,480円税込

※こちらの箱詰めは10月1日から価格改定予定。 ※パッケージ・内容が変更になる場合がございます。

2020 10/1(木) 十五夜

お月見

【カード会員様限定特典】
9月27日までに
ご予約いただくと
ポイント3倍!

ご家族・大切な方と
一緒に美しい月を
愛でませんか?

お月見だんご

特製こしあん入りのひと口団子。

15個入【三方付き】 890円税込
5個入【三方なし】 350円税込

販売日 9/30水午後~10/1木

十三夜栗小餅

きざみ栗を入れたこしあんの小餅に
きな粉をまぶしました。

13個入 756円税込
5個入 350円税込

販売日 10/28水午後~10/29木

チーズズコット

軽い口当りのスフレのような
チーズケーキです。

直径 18cm
1,366円税込

ご予約優先
販売日 9/30水・10/1木・28水・29木

Révolution
de Ohagi
第7世代の再来

秋彼岸特典①
カード会員様限定
ポイント3倍
ポイント3倍期間 2020年9月12日~27日

期間限定販売
2020年9月19日(土)~25日(金)

おはぎ革命

お菓子の蔵 太郎庵
ご予約承り中
0120-00-3267

わたくしは、おはぎを
作ることに決めた。おはぎは、
お彼岸の季節に食べる。おはぎは、
お彼岸の季節に食べる。おはぎは、
お彼岸の季節に食べる。

オンラインショップ限定
送料無料
キャンペーン中!

オンラインショップで
デコレーションケーキの
店頭受取の予約可能です

会津総本店 ☎0242-32-2877
にいでら工房 ☎0242-26-2137
会津城南店 ☎0242-28-1500
西栄町店 ☎0242-28-8310
喜多方店 ☎0241-24-3473
塩川店 ☎0241-27-2737
猪苗代店 ☎0242-62-5558

七日町菓房 ☎0242-93-9388
会津田島店 ☎0241-64-5557
会津高田店 ☎0242-54-6901
会津坂下店 ☎0242-83-0236
工場売店 ☎0242-83-3404
郡山フェスタ店 ☎024-973-5080
郡山桑野店 ☎024-983-0004

お菓子の蔵 太郎庵

御國銘菓 会津の天神さま

会津産 ピーナッツバター

秋彼岸特典②
3,000円以上お買い上げで
天神さまピーナッツ1個プレゼント
【期間】2020年9月19日~22日の4日間限定

企画のスタートは
まず美味しい商品を作りたいという思いからです。
そしたら会津に美味しいピーナッツがあり
それを活かす最善が
天神さまのピーナッツバターだと確信しました。
農家さんや加工して下さるオクヤピーナッツジャパンさん
とのご縁を頂きました。縁味(えんみ)。
ピーナッツの味を引き出すために重要なものは塩味の
バランスの取り方でした。塩味(えんみ)。
大切な「えんみ」が美味しさの秘訣です。
より美味しくするためにピーナッツの刻みを食感として
予定の倍量以上入れ原価をあげました。
価格設定からではなく、「美味しさ設定」から商品
を作りました。
「秋」だけ、「飽き」ない味に仕上げてあります(^^)
それが私たちの「商い」です。



オクヤピーナッツジャパンと 地域活性化のためにコラボ

オクヤピーナッツジャパンは障がいのある方の就
労拡大や工賃の向上、農業の担い手不足解消を目的
とした農業生産法人。会津の約 70 軒の農家と
契約し、乾燥から焙煎まで一貫して行っています。



1個 220円税込
5個入 1,145円税込

ピーナッツの生産農家様を招いて 試食お披露目会を行いました

生産者の皆様の感想

- 食べ易くて何個でも食べられそう
- パッケージが可愛い
- 最初は甘いのかと思っていたがクリームは甘くなく生地は甘さちょうど良いバランスで美味しい
- ピーナッツの食感がいい
- ウチのピーナッツの味がしっかりしている
- 自分たちの作ったピーナッツがこうやってお菓子という形で世に出ることが嬉しい



愛され続けて40年
会津の天神さま

- チーズ
- ラムレーズン
- キャラメルりんご

おうちで天神さまセット

天神さまの生地とクリームを別々にしたセットです。
おうちで手作りしたり、さらに生クリームやジャムなどで
オリジナルアレンジして天神さまパーティーしましょ!

天神さまの生地3個分 & クリーム3種 (チーズ・ラムレーズン・キャラメルりんご) 1セット 1,500円税込

太郎庵 コラム 太郎庵のお菓子がもっとおいしくなる食べ方ご存知ですか?

- 天神さま+ばちみつ**
大人気の天神さまの味が2ランク上がります!
- 天神さまチーズをレンジでチン+メープルシロップでパンケーキ風**
500Wで20秒ほどチンするとバターが程よく溶けて風味がさらにアップ。メープルシロップでふんわりパンケーキ風に!
- 太郎いもを素揚げ**
180℃の油でそのまま90秒ほど素揚げすれば、さつまいもの甘さをさらに引き上げホクホクです。

会津栗を育てて16年目 今年も豊かに実りました

太郎庵では特別契約栽培農園で採れる高品質な会津栗を使っています。社員とともに土壌作りから始まった栗づくりへの情熱は生産者の皆様の努力で今年も無事に実を結び、こうして旬の季節を迎えることができました。



会津栗を一つ一つ手むき加工しました 栗のテリソース

- 今が旬のぜいたくなおいしさ 栗きんとん生どら 1個 318円税込**
会津栗きんとんと生クリームを、会津のべこの乳使用のしっとりふわふわの蒸しカステラでサンドしました。
- モンブラン 栗ころ山 1個 180円税込**
ラム酒入りの100%会津栗のモンブランクリームあんを包んで焼いた大人のおまんじゅうです。
- 会津栗の栗きんとんを練りこみ、V.S.O.P.ブランデーの風味が効いた大人のテリソース風ケーキ。会津の栗きんとんと渋皮つき栗の甘露煮が全体の60%も入ったぜいたくな逸品です。**

秋の恵みの王様の菓子

- 栗きんとん 3個 825円税込**
採りたての会津栗を蒸しあげ、少しの砂糖と合わせて炊き上げました。一つ一つ手絞りで仕上げた逸品です。
- 一度食べたら必ずファンに 会津栗の栗蒸し羊かん 1本 972円税込**
どこを切っても栗がころころ入っています。十勝小豆のこしあんは無漂白の栗を入れ蒸しあげたもちもち羊かん。
- ねっとり濃厚スイートマロン 会津栗園 1個 248円税込**
純生クリームとフレッシュバター、卵黄、べこの乳を純栗に合わせ焼き上げたスイートマロンです。
- これはうんめえがらし あんぱん焼き 栗きんとん 1個 200円税込**
会津産の栗きんとんあんんと十勝小豆のこしあんをもっちりとした生地で包み焼き上げました。

FRANCE 2019年5月フランスのモンブランに登って思い付いた企画

よし! 会津栗とフランス栗でモンブラン対決しよう(^^)

フランス栗のモンブラン 1個 385円税込

フランス栗は甘味が強く、なめらかな食感が特徴です。生クリームと合わせ口溶けが良く、これぞフランス菓子という味わいです。

- ロールケーキ生地
- 生クリーム
- フランス栗ペースト



日本 福島 会津 会津栗のモンブラン 1個 515円税込

会津栗は果実が大きく風味がよく、ホクホクした食感が特徴です。旬の会津栗の穏やかな味わいです。

- クッキー生地
- ダマンド
- 生クリーム
- 会津栗ペースト

9.21(月・祝) 敬老の日 家族でぐこそう

9月は敬老の日というわけで **ケーロール (敬老ロール)**

おのへ送ろう

←こちらのみ地方発送承ります

ケーキロール デラックス 1本(14.5cm) 2,000円税込

栗、くるみ、黒みこ、きなこ

生地にくるみときな粉

カット 345円税込

五三焼き会津かすていら

五三焼きとは卵黄をたっぷり使用したカステラです。会津のはちみつと白ザラメを使った風味豊かな本格カステラに仕上げました。数量限定 1本 864円税込

福寿上生

敬老長寿にちなんだお題を練り切りに仕上げました。4個入 数量限定 予約限定 1,342円税込

長月のバスケット

レモンーナッツ1個・会津産地2枚・夢街道1個・太郎いも1個・会津のころ1枚・会津帽2枚・くいちい1個 数量限定 9個入 1,545円税込

季節の一番人気

- 鳴門金時新芋100% 太郎いも**
最高級の鳴門金時さつまいもの今年取れた新芋を100%使用し、ほっこりほくほく焼き上げた秋冬限定商品です。新パッケージで登場 1個 172円税込 5個入 896円税込 8個入 1,512円税込
- シャインマスカット大福**
1個 280円税込
喜多方市で大切に育てられた種無しの大粒シャインマスカットを白あんでお大福。
- フルーツ生水ようかん**
【シャインマスカット・喜多方産】 1個 465円税込
あっさりとした自家製こしあんを喉越しのよい生水ようかんに、旬のシャインマスカットをゼリーで閉じ込めました。
- 卵白と卵黄のビスキュイ**
ココナッツ生クリーム
パッションのバタークリーム
※バタークリームは冷蔵庫から出して20分くらいが食べ頃です

太郎庵のパン屋さん **秋の感謝祭** パンを500円お買い上げごとに **100円金券プレゼント**

【期間】2020年9月19日(土)~25日(金)

いいでら工房内 TEL0242-26-2137