



お菓子で描く
会津の風土

太郎庵通信

令和3年2・3月号

発行：太郎庵通信編集室

©お菓子の蔵 太郎庵 2021

【ひなまつり】

ご予約はご利用の5日前まで
ご予約締切り：2月28日(日)まで
お渡し可能日：2月11日(金)～3月3日



ひなまつり苺スペシャル
いちごを2層サンドした限定ケーキ
5号(15cm) 4,320円税込



ひなまつり苺タルト
5号(15cm) 3,564円税込



プレミアム ひなショート 3/1～3 限定販売
1,500円税込

いちご・抹茶・プレーンの
3色の生地に2層のいちごを
ぜいたくダブルサンド!



ひな生デコ



ひなチョコデコ

ひな生デコ・ひなチョコデコ価格

4号(12cm)	5号(15cm)	6号(18cm)	7号(21cm)
2,500円税込	3,340円税込	4,300円税込	5,800円税込



3/1～3 限定販売
ひなショート
500円税込

大粒いちごを乗せた
贅沢ショートです



予約限定
プチひなカップ
324円税込

ご予約承り中 ☎0120-00-3267

【今月の新商品】

午前10時から
販売いたします

起き上がり 小法師ケーキ

5号 15cm
苺の起き上がり
小法師5個のせ
4,080円税込

[苺小法師追加]
1個216円税込

ご予約可能日:
5日前まで

結婚祝いや出産祝い、安産祈願などご家族で
願いを込めてケーキを分け合うシーンが増えて欲しい
という想いを込めました。



プリンアラモード
540円税込



苺と栗のケーキ
560円税込



スペシャル チョコレートの モンブラン

540円税込

ガナッシュ 生クリーム
苺
フランボワーズジュレ
ピスタチオの
バタークリーム
クッキー生地
チョコレートケーキ



卵白の生地 卵黄のビスキュイ

苺とココナッツの カーディナル シュニッテン

420円税込

ココナッツ生クリーム
苺のバタークリーム



【ホワイトデー】



新商品 チョコわらび餅

生チョコをぶるぶるの
わらび餅で包んだ新食感の
和スイーツです。 1個 260円税込
ミニサイズ 5個入 650円税込



米粉入りバターせんべい会津盆地を
ベルギー産チョコレートで
コーティングしました。 8枚入 1,188円税込
12枚入 1,782円税込

オリジナル マカロン

5個入
1,290円税込



カシス・レモン・
パッション・いちご・
ショコラ



taro-un ラムレーズン

ふんわりブッセでラムレーズンクリームを
サンドし、ダークチョコでコーティングし
ました。 1個 237円税込



4個入
1,263円税込
(ラムレーズン2個・
きなこコロミ2個)



2個入
540円税込
(ラムレーズン1個・
きなこコロミ1個)



レモンドーナツ

5個入
1,672円税込



レーズンサンド

5個入 980円税込
10個入 1,870円税込



サン・ミッシェル・フリーズ

5粒 1,080円税込



パレ・ロワイヤル

直径8.5x5cm 2,160円税込



太郎庵オリジナル手提げ

110円税込
一部商品には無料でお付けいたします。



太郎庵オリジナル ネクタイセット

ショコラボンチ2枚入り
6,480円税込

店舗限定販売
総本店・喜多方店
にいでら工房
工場売店
桑野店



【おめでとう、ありがとうの季節】

卒業・就職・合格・成人式・入学・初節句など「おめでとう」「ありがとう」の言葉が交わされる季節です。気持ち伝わる贈り物をご用意しております。

メッセージ入り 会津の天神さま

10個入 3,300円税込



太郎庵商品券

500円券で
ご用意して
おります



【帰省暮】

年末年始に帰省できなかった方へ。
帰省したつむりの帰省暮を送りましょう。



懐かしい
会津の山河
思い出に
添えましょう



内容は時期により変更になる場合がございます

ご予約承り中



お菓子の蔵

太郎庵



0120-00-3267

【第二次ぼた餅革命】

第8世代の台頭

2020年春彼岸、秋彼岸に起こった太郎庵ぼた餅革命。
2021年春、さらなる革命が起きる予感！
なんと太郎庵の1番人気【会津の天神さま】の様々な
フレーバーをモチーフにしたぼた餅です。乞うご期待！



New!

御国銘菓
会津の天神さま
ぼた餅?

2021年春彼岸 3月中旬
春色ぼた餅 発売予定

会津栗モンブランスーパーぼた餅 3月中旬 発売予定

昨年クラウドファンディング
限定で会津の食の素晴らし
さを受け継いでいくために
開発した本商品がついに店
頭に登場します! **会津栗**
と**会津有機米**の素材
の美味しさを徹底的に引き
出した至極の逸品です。



1個
600円税込
会津栗
×
会津有機米

会津栗
生クリーム
会津有機米
北海道小豆つぶあん

オーガニック&ヘルシーぼた餅 3月中旬 発売予定

【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**
に長年こだわっています。さらに糖
質が気になる方のために**こんに**
やく米を50%配合した、【オー
ガニック&ヘルシー】なぼた餅です。



○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

会津有機米

ぼた餅には有機JAS認定の「会津こがねもち」を使っています。風味豊かで栄養価も高い有機米です。

喜多方市熱塩加納町の生産者グループ「ネットワークいのち」が作るお米を直接仕入れさせていただいています。上流よりきれいな水を引き、雑草対策で紙マルチ栽培を施すなど手間暇かけたお米です。1994年「ネットワークいのち」設立時、私たちは「農業に対する本当の豊かさや価値概念の追求」という考え方の美しさに共感いたしました。

【土の話】

化学肥料を使わない土とは、鶏フンもオーガニックなものを食べていなければいけません。使用している有機肥料は米

ぬかや魚カス、魚のアラなどを堆肥化したもので有機JAS認定の肥料です。そんな自然のものが合わさった肥料だからこそ複雑で滋味深い豊かな味のお米になるのです。

【水の話】

喜多方市のさらに北の山奥の沢を源流とする澄んだ水を引いています。喜多方は会津地域の中でも水がとてもキレイで美味しいと言われます。

【天気の話】

会津は盆地なので米作りにとっても適した気候です。昼暑くて夜涼しい気候は稲が蓄えるエネルギーが大きく、甘味や旨味が強いお米に育つのです。



有機米を作るには手間がかかります。雑草対策として田んぼに紙を敷き込む紙マルチ栽培を行っています。田んぼは農薬がないのでカエルや虫などがのびのび遊んでいます。

