

# 城菓町 姫路 TOWN OF A CASTLE & CONFECTIONERY HIMEJI

## HANEDA limited



伊勢屋本店  
花祥月

まろやかな白クリームをサンドしてさっくりと波型に焼上げた欧風菓子です。



アリモト  
いづくせんべい

国産米100%で香ばしく焼き上げたせんべいです。第25回全国菓子大博覧会で「中小企業庁長官賞」受賞



なかの  
姫路城瓦煎餅 [2枚入2袋]

玉子たっぷりの瓦煎餅に姫路城の焼き印を入れています。



栄福堂  
美姫栗

たっぷり練乳を使用したあんで渋皮栗を丸々1個包み、程よい甘さで焼き上げた乳菓です。



常盤堂製菓  
糖変木

ごま味のスティック状ビスケットの様にサクサクした歯ごたえのオリジナルの播州かりんとうです。



常盤堂  
そば残月

自家製大納言小豆のこしあんをそば粉を入れたうす味の皮で包んで焼き上げました。



高砂屋  
三左衛門 [2個入]

池田三左衛門輝政公に由来する築城400年記念菓子。小麦、卵、砂糖、ほちみつで作った皮で白あんを包みました。



江戸屋  
調和 ハーモニー

姫路のお城と現代が融合した町「姫路」を和と洋に表現した一品。粒餡が入ったゆず風味のマドレーヌです。



福壽堂本店  
千姫さまの姫ぼてと

鳴門金時手を丸ごと使用し、新鮮な卵と生クリームをたっぷり使った風味豊かな竹籠入り和風スイートポテトです。



播磨わたなべ  
ひめしゃち

まるごと栗が入ったふっくらおいしいみかさまんじゅう。厳選された大納言小豆を風味豊かに炊き上げました。



糸ひす屋  
播磨山河

パリッとした芳しい最中の風味をご賞味頂くため、最中の皮と粒あんに別々に包装しました。



日進堂本舗  
名城本丸 [2個入]

和風の中にバター、ミルクの風味を生かし黄身餡をたっぷり包み込んで焼き上げた乳菓です。



白鷺陣屋  
塩味饅頭「しほ味」 [2個入]

厳選された国産小豆を炊き上げた口当たりなめらかなしほをきめ細かな粉糖と良質の寒梅粉で包みました。



杵屋  
至宝

艶やかに焼き上げたフロランタを城の石垣に見立て、天守閣を焼き押しした最中種に詰め込みました。



橘屋  
いちじく餅

美味しい完熟いちじくをジャムにして、くず餅で包みました。



大陸  
吟醸酒ケーキ

播磨の地酒の酒粕を裏ごして粒マロンと一緒に生地練りこみ、風味豊かに焼きあげました。



二階町山崎屋  
栗このみ

栗がまるごと1個入った卵と蜂蜜をたっぷり使った栗まんじゅうです。

● 販売者名 姫路菓子組合 (理事長 井上賢)  
〒670-0932 兵庫県姫路市下寺町43 姫路商工会議所 新館3階 ☎079-223-2115  
WEB : <http://himejikashi.com> mail : [kumiai@himejikashi.com](mailto:kumiai@himejikashi.com)

