

# もうひとつのクリスマス ～和の逸品を、あなたに～

これからの季節、クリスマスソングやイルミネーションなど、クリスチャンならずとも心躍るムードが街を包みます。そしてクリスマスの夜には、甘いイチゴや生クリームで彩られたクリスマスケーキが食卓の中心を彩ることでしょ。

しかしながら、私たち「和」の商品を提供する県南のお店から、『もうひとつのクリスマス』をあなたにお届けしたい。日本人だからこそ感じられる、和の趣向を凝らしたクリスマス。

今年はいつもと違ったクリスマスを。また、いつものクリスマスに「プラス1」の愉しみを。さあ、いよいよ今年もココロトキメク聖夜がやってきます。

## お申込み方法

はがき(切手不要)、FAX、メールいずれかの予約が必要です。  
予約受け付け後、3日以内に確認のお電話 or メールをお送りします。  
連絡がない場合にはお手数ですがご連絡下さい。米崎印刷株式会社 TEL 0884-22-2247  
電話や各店舗でのご予約は受け付けておりません。

商品の受け取り(引換券をご記入のうえご持参下さい)、お支払いは各店舗でお願いします。

## はがき、FAX でのご予約

次ページの用紙をご利用のうえ、ご予約ください。  
写真と実物の商品は多少異なる場合がございます。  
あらかじめご了承ください。  
企画協力/あんこや・饗商店様(小松島市)

## メールでのご予約

nanto@yonepri.com に『氏名・住所・電話番号・店舗名・商品名・個数・合計金額・受け取り日』をご記入のうえ送信ください。



予約販売  
のみ

## 鶴家菓子舗

阿南市福井町大西 91-15  
☎ 0884-34-2012  
🕒 9:00~19:30



- ◆金額2,300円
- ◆サイズ 幅8cm×長さ16cm
- ◆予約受付期間 12/18まで
- ◆引き渡し期間 12/22~12/25

輝くに違いない。

和職人である父と洋職人である息子から生まれた『絆のノエル』、聖夜の団らんの中でのひとときを大切にしたい。

「絆」のノエル  
どら焼き生地をスポンジにアレンジした和風ブッシュ・ド・ノエル。ROLLの中には鶴家菓子舗オリジナル粒あん&生クリームが入っており、いわゆる「生どら風」に創作されている。また、マロンクリームと和栗の渋皮を乗せた和洋折衷のこの商品は、師弟関係にある父子パティシエのコラボレーション。ROLLとなつている。



阿南市

## 津田千寿苑

那賀郡那賀町土佐字南町  
☎ 0884-62-2128  
🕒 9:00~18:00



- ◆金額 つらら(380円)・マロン(400円)
- ◆サイズ 幅6cm×長さ7cm
- ◆予約受付期間 12/18まで
- ◆引き渡し期間 12/22~12/25
- ※2個以上からご注文が可能(各50個限定)

ほしい。

マロンクリームとふんわり優しい食感のスポンジの相性が抜群で、対照的な2つの商品を上手に生かしあっている。そんな創業約100年、4代目の自信作を、ぜひ味わってほしい。

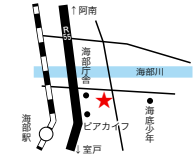
つらら・ブッシュ&マロン・ブッシュ  
全体を黒で彩った「つらら・ブッシュ」は、米粉を使用したカステラに、名物氷柱ようかんを巻いた那賀町らしいひと品。しっとりした口あたりがクセになりそうな予感だ。また、白茶で彩られた「マロン・ブッシュ」は、



那賀郡

## 宝来堂(本店)

海陽町奥浦字新町 53  
☎ 0884-73-0510  
🕒 9:00~19:00



- ◆金額 2,500円
- ◆サイズ 直径15cm・高さ10cm
- ◆予約受付期間 12/18まで
- ◆引き渡し期間 12/23~12/25

る。

創作し、ツリーは羊羹その周りには小さな大福をあしらった。味はもちろんだが、見た目の可憐さなど細部まで「和」でこだわりをみせた逸品である。これぞ「ザ」和風クリスマスケーキである。

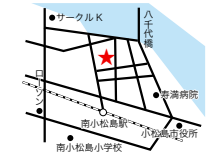
和ごみの聖夜  
直径15cmのどら焼きの中にはフレッシュバターをちりばめ、柔らかな餅でくるんであり食べたときにあんなこの「重たさ」を感じさせないよう工夫を凝らした。飾り付けのイチゴ、サンタ、星は練り切りで



海部郡

## 和菓子処 山陽堂

小松島市南小松島町 13-27  
☎ 0885-32-1258  
🕒 8:00~19:00



- ◆金額1,300円
- ◆サイズ 11cm×17cm(箱のサイズ)
- ◆予約受付期間 12/18まで
- ◆引き渡し期間 12/23~12/25

ひとついかがだろう。

家族の笑顔を更に演出してくれる。小松島から贈りするトキメキの箱を、クリスマスの夜にお

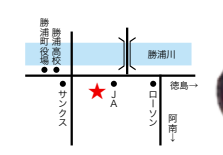
クリスマス菓子  
まるでサンタクロースが贈り物を届けてくれたかのようなひと品を、山陽堂からご紹介したい。白あんに求肥をつなぎに加えて練り上げられる「練切(ねりきり)」は、適度な柔らかさが心地よい口あたりを運んでくれる。また、



小松島市

## 前松堂

勝浦郡勝浦町西岡 27-3  
☎ 0885-42-3025  
🕒 8:00~19:00



- ◆金額1,800円
- ◆サイズ 直径12cm
- ◆予約受付期間 12/18まで
- ◆引き渡し期間 12/23~12/25

ご賞味いただきたい。

抹茶の風味と羊かんの優しい甘さが、緑茶にも珈琲にも合うケーキに仕上がっているので、ぜひ

浮島トルテ  
パツと見るとザツハトルテ?と思うかもしれないが、実は「羊かん」をコーティングした和のケーキ。中はしっとりとした「抹茶浮島生地」と「小豆浮島生地」の間に、甘さひかえめの「こしあん」をサンドしている。



勝浦郡

## もみじや

阿南市富岡町内町  
☎ 0884-22-0115  
🕒 8:30~18:30 (12月23日休)



- ◆金額 1個1,600円
- ◆サイズ 直径13cm×高さ9cm
- ◆予約受付期間 12/10まで
- ◆引き渡し期間 12/22・12/24

はいかが?

ひと味違うクリスマス

茶器おうすXmasバージョン  
『和菓子とはお茶と共に楽しむ』という理念から「洋風に近づける和菓子」ではなく「クリスマスらしさがある和菓子」が完成!二種類あり、寒梅粉にサンタはしようが、トナカイははったい粉を入れて風味付けをし、そこに



阿南市