

★エレコミ新聞★

ELEVATOR COMMUNICATIONS
エレベーターコミュニケーションズ(株)
宇都宮支店より

寒さも和らぎ春の訪れ感じる今日この頃、皆様いかがお過ごしでしょうか？

今回ご紹介するのは高林堂様の和菓子となります。現地で初めて口にしたときの感動がどうしても忘れられず高林堂様に無理を言って掲載させて頂きました。他では味わえない上品な風味と甘みに満ちた和菓子をおこの機会にぜひお楽しみ下さい。

こがし山

皮の風味と食感が決め手。
「那須御養所」を發祥に使用した生地は、ふんわりしっとり。創業百三〇余年受け継がれる高林堂の館、最高級の大納言小豆を粒を潰さず、丁寧に炊き上げています。

賞味期限：14日ほど



元祖 かりまんラスク
Karimann Rasuk

掲げたフランスパンに秘伝「かりまん蜜」を塗りじっくり焼き上げた「かりまんラスク・黒」。

「かりまん蜜」にバターを合わせた特製「黒糖蜜」をフランスパンに染み込ませた「かりまんラスク・白」。

2つの美味しさを是非お楽しみください。

賞味期限：20日ほど



元祖 かりまんどら焼
Karimann Dorayaki

こだわりの原材料で作り上げられる秘伝「かりまん蜜」を發祥に使用したかりまんの風味豊かな黒糖どら焼です。

賞味期限：14日ほど



和マカロン

マカロン×お餅×和マカロン。マカロンにお餅をサンドしました。チョコ×チョコ餅、きな粉×黒糖餅、黒こま×黒こま餅の定番に、季節のお味を加えた5種をお楽しみください。

賞味期限：14日ほど



かりまんラスク



かりまんどら焼



ご連絡先 高林堂本店 TEL : 028-633-4946

<http://www.kourindo.jp> (祝用、お引出物の特注菓子承ります)

◇エレコミ特典◇※ご購入時にエレコミ新聞を見たとお伝えの方：100円引きに

エレコミでは、皆様からのご意見やご質問等をお待ちしております。フリーダイヤル：0120-496-365