

ハトメ新聞

2021年
3月4日号

一陽来復・春うらら

春のあたたかさと共に世界中におだやかな日常と幸福が巡ってくることを心よりお祈りいたします。

2021年の春分の日
3月20日(土)
(彼岸の中日)です。

春のお彼岸 3/17(木)~23(火)
おはぎ

北海道大納言小豆
を使用しております つぶあん まね 青のり
ご先祖様に感謝して (中はこしあん入り)
おはぎをお供えしましょう

春の定番
和菓子
さくら餅

塩漬けの桜の葉の
しゅっぱさがあんの
甘さを引き出します。
春の味をどうぞ

ぼたもち

春限定さくら味
生地の上には
桜の花の塩漬
店内で1枚1枚 焼き上げた
ふくら生地にもち米入りの
桜あんもサンドしました。
春を感じるどら焼きです。



- ホワイトデーのギフトや
春の見物りにぴったり
- 3種類のチョコをコーティングした

ちよこリン

- 米米粉を使ったしっとり食感の
火炙りドーナツです。
- 詰め合せによりお召し上がりいただけます。



いちご
春の莓スイーツ

素朴で懐かしい麦の香ばしさ
はたいた粉饅頭

生地には赤い粉を練り込み
中に自家製白あんを入れ
まんじゅうにしました。
白あんのやさしい甘さと香ばしい麦の風味が
ほっとする味あいの火炙まんじゅうです。



いちごのシフォンケーキ

ハトメ屋の春のシフォンケーキは
みんな大好き いちご味
米米粉使用のスポンジ生地は
しっとりふわふわ 食感です。



いちごのスルチーズ

やさしい甘さと
ほんのりピンク色の可愛いケーキ



4月~5月上旬に
かしわ餅

よもぎ→つぶあん
白→こしあん
おだのしみに...



あまおうチーズプリン

クリーミーでまろやかなチーズプリンの上に
甘酸っぱいイチゴソースをかけて、その上に
ホイップとあまおうをトッピングしました。

