

赤飯・紅白饅頭

ご予約は3日前までに
お願いします。



おめでとうの春に贈る

ご家族の大切なお慶びの日に
欠かせない赤飯と紅白饅頭。
人生の門出やお祝い事に
是非ご用命ください。

赤飯

2合……………864円
3合……………1,296円
4合……………1,728円
5合……………2,160円

紅白 饅頭

中・2個入……………648円
中・5個入……………1,566円
大・2個入……………864円
大・5個入……………2,106円

珍菓 梅不し

うめは

やわらかな求肥に紫蘇の風味が
ほのかに香る上品な味わい……。
お慶びの日やご贈答に最適です。



梅不し巾着入(12個入)
1,080円



梅不し21個入(1個に2粒)
1,620円



梅不し28個入(1個に2粒)
2,160円



梅不し40個入(1個に2粒)
3,240円

春のお彼岸 3月20日は春分の日

〈販売期間〉3月17日(水)~20日(土・祝)

春分ひとくちメモ

春分の日と秋分の日には昼夜の長さが
ほとんど同じになります。
春分の日が「自然をたたえ、生物を
いつくしむ日」なら、秋分の日が「祖先
をうやまい、亡くなった人々を偲ぶ日」
という趣旨を持つとされています。



[各1個] 130円
[6個入] 780円 [10個入] 1,300円



創業元禄初年

西川屋

http://www.nishigawaya.co.jp

ご予約は、お近くの西川屋各店にて承っております(お電話・ファックスでのご注文も承ります) ◆県外発送も承ります◆

- 知寄町本店 / 高知市知寄町1丁目7-2 TEL・FAX 088-882-1734 / AM9:00~PM7:00
- 南国店 (サニークス内) / TEL・FAX 088-863-6686 / AM9:00~PM9:00
- 後免店 (サンシャインカルディア内) / TEL・FAX 088-864-4458 / AM9:30~PM6:30
- 野市店 (フジグラン野市内) / TEL・FAX 0887-56-5750 / AM9:00~PM9:00

※表示価格はすべて税込みです

春季
限定

3月12日(金)~4月4日(日)

桜まつり

西川屋の

新発売

はるかせ



[1個] 162円

しっとり上品な甘さの軽羹(かるかん)の
生地、シロップ漬けの桜をアクセント。
この春味わっていただきたい新作です。

新発売

桜ケーキ



[1個] 194円

しっとりとした桜風味のパウンド生地に
ホワイトチョコでコーティング。
爽やかな甘さがお口いっぱいに広がります。

桃笑い、桜笑う春の到来。

自然はいつも優しく迎えてくれます。

春爛漫、今年は美味しいお菓子で

花見の宴を満喫しませんか。

創業元禄初年



西川屋



パリッとした桜型の最中に
しっとりした桜葉入りの桜餡を贅沢に
詰めた春一番の人気の和菓子です。

[1個] **216円**

桜もなか



高知県産のみずみずしい苺を
丸ごとひとつ包みました。
桜餡と苺の美味しい共演です。

[1個] **184円**

桜いちご大福



手芒豆と桜葉入りの餡を
手焼きで、ひとつひとつ丁寧に焼き
仕上げに桜の塩漬けを一輪のせて。

[1個] **173円**

桜きんつば



しっとり感が絶妙の生地に
桜色の餡をたっぷり挟んだ
春ならではのどら焼きです。

[1個] **184円**

桜どらやき



卵と蜂蜜をふんだんに使った
風味豊かな桜色のカステラです。

[1個] **162円**

桜カステラ

春ならではのお菓子が登場!!

西川屋に春限定の桜づくしのお菓子が
今年も美味しく咲きました。



[1本] **864円**

桜花豊城
おうちから楽しむ
桜の香りの浮島と
白い軽羹に桜花を散らした
当社自慢の創作和菓子です。



[各1個] **248円**

※限定商品につき、写真の商品が店頭にない場合はご容赦ください。

西川屋特製
春の上生菓子

美しい日本の春を
和菓子に表現しました。



ふんわりソフトな生地に
しっとりした桜クリームをサンドした
春限定のブッセです。

[1個] **162円**

桜ブッセ



芳ばしいパイ生地と、しっとりした
桜餡が絶妙のバランスです。
是非、ご賞味ください。

[1個] **141円**

桜パイ



餅米本来の色をそのまま生かした
白色の桜餅。こし餡の甘さと
桜の塩漬けが特徴の春の和菓子です。

[1個] **141円**

桜餅



[1本] **130円**

花見だんご

お花見といえはやっぱりお団子。
もちりとした食感の三色団子は
やさしい甘さが好評です。