



天海町 林の餅

創業 明治四十年

伝統の味・本物の味



お餅の保存方法

★林の餅は保存料を一切使用しておりませんのでなるべく新鮮なうちに冷凍で保存されることをおおすすめします。



祝餅

赤白餅は、米神の祝、還暦祝、ご結婚の祝い、開店の祝い等の様々な祝事の配り物にご利用頂いております。各地域のイベントや行事の時には、少し小さいサイズの赤白餅を「まき餅」として、大勢の人達に喜んで頂きます。



★法事餅は、要予約です。予めご連絡ください。

一升餅でお祝い



一升(いっしょう)と、お子様のこれから的一生(いっしょう)を掛け一生食べ物に困らないようにとの願いを込めて、お子様の一歳までの成長を祝うとともに行われるお祝いです。また、丸い形から、円満な人生を送るようとの意味も込められています。



赤 飯

林の餅の赤飯は、もち米と北海道産 大納言の小豆、そして塩だけとシンプルなもの。それだけにとことん素材と味にこだわった一品です。



箱入り(要予約)

並折(約1人前) 小箱(3合入・約2~3人前)
大折(約2人前) 中箱(5合入・約4~5人前)
大箱(1升入・約7~8人前)

昔ながらの変わらない製法で根強いファンに愛されている人気商品です。お祝い事の贈り物にもお返しやお土産にも喜んでいただけます。

お赤飯を食べる主な行事

- 帯祝い
- 七五三
- 還暦祝い(60歳)
- 出産祝い
- 入学・卒業祝い
- 古稀祝い(70歳)
- 誕生日
- 就職祝い
- 喜寿祝い(77歳)
- 初節句
- 成人祝い
- 米寿祝い(88歳)
- お食い初め
- 上棟式賀の祝い
- 白寿祝い(99歳)

天満町 林の餅



当店の餅は、餅つき機で約2分程度ついた後、石臼と杵でついて仕上げるため手水が少なく形がしっかりとした餅ができるあります。
『餅を調理した時に解けにくい』とお客様からも評判です。



原材料 もち米(国産)・小豆・黒豆は北海道産。保存料などの添加物は一切使用しておりません。

明治四十年創業以来、餅づくりにこだわり、厳選された素材を使つて、当店の商品を口して、『美味しい』と、幸せいっぱい頂ける、そういう店でありたいと日々願っております。早朝二時より作業して作り立ての味を、お届けさせてお届けさせて顶いております。

地域のお祭りやお祝い事、イベントなどにご利用ください。

当店では、数量・寸法・おのし(掛け紙)などお客様のご要望にそえる様、日々努めています。まずは、お気軽にお電話にてご相談下さい。