


天満町 林の餅



〒733-0022
 広島県広島市西区天満町7-19
 株式会社 林の餅
 ☎082-231-3484
 ■観音町電停より徒歩約5分
 ■広島西郵便局前
 ■駐車場完備

営業時間
 平日 AM8:00～PM6:00
 土曜 AM8:00～PM5:00

定休日
 日曜日(祝祭日は午前中営業)
 ※注文内容によっては対応可。まずはご相談ください。

ホームページ
 詳しい情報はここから!
 林の餅 



※天満町 林の餅は、支店・姉妹店はありません。

地域のお祭りやお祝い事・イベントなどに各種サイズ、
 組合せなどお気軽にご相談ください。
 各種加工は、もち米3kg以上持参から承っております。

抹茶だんご

京都宇治抹茶を
 贅沢に使用した
 深いある香りの
 もちっとした
 生地の中に
 林の餅特製の
 つぶ餡が絶妙な
 食感と風味を
 もたらししてくれます。

笹餅

白もち米
 期間限定 6月～9月
 しつかりした
 餅の生地と
 絶妙な甘みの
 林の餅特製のあん、
 そして笹の葉の
 爽やかな香り。
 是非ともこの期間に
 お召し上がり
 くださいませ。

豆あん餅

黒豆・あん・餅
 すべて国内産に
 こだわっており、
 味、風味ともに
 齒応えも絶妙です。
 林の餅で一番の
 人気商品です。

おはぎ

あん(きなこ)
 きなこ(きなこ)
 あん(きなこ)・きなこ(きなこ)
 ※お餅はもち米
 もち米は国産、
 小豆は北海道産です。
 素材にこだわり、
 ひどひどっ
 真心こめて
 創業当時から
 変わらぬ製法で、
 つくり続けております。

あん餅

赤・白・よもぎ
 (もち米5ヶ入)
 北海道産の
 小豆で作ったあんは、
 素材で甘すぎず
 あつさりとした
 口あたりです。
 硬くなっても、
 焼いて食べると、
 また違った食感を
 楽しめます。

柏餅

白もち米
 (3ヶ入・5ヶ入)
 柏の葉は新芽が
 育つまで枯れ落ちず
 代ゆすりをします。
 また葉の形が
 神参りの時の
 打つ柏手に
 似ている事から
 子々孫々の
 繁栄を祈るとい
 う縁起があります。

季節商品のご紹介

砂糖餅

(2月～4月)

桜餅

(2月～5月中旬)

豆なまこ

(2月～6月)

北海道産の黒豆がたっぷり
 入った焼き立てのお餅を、
 なまこ型に形成したのが
 豆なまこ餅です。

▲ほんのり塩味が効いています。
 お好みの厚さにカットしてオープン等で焼いて
 お召し上がり下さい。

法事餅 ささげ飯

法事・法要等に最適な丸餅です。
 法要後の引き出物としてもご利用ください。
 ※写真は小餅ですが、あん餅でもできます。

(小・中・大・並折・大折)
 お祝い事には赤飯ですが、
 法事・法要にはささげ豆を炊き
 込んだささげ飯をつくります。

★法事餅は、要予約です。予めご連絡ください。

天満町 林の餅の商品には、**保存料などの添加物は一切使用しておりません**ので「**お餅の本来の味・本物の味**」が楽しめます。
 昔ながらの製法にこだわり、**安心して食べられるものづくり**にこだわっております。