



**五穀麩**  
貴金属ももち入りの五穀・黒米を使用しております。



**木耳麩**  
食感のいい木耳を練り込んでいます。



**黒ごま麩**  
香ばしい黒ごまを練り込んでいます。



**古代生麩あわ**  
こだわった上質の生麩にあわの皮を練り込んでいます。



**餅麩**  
生麩本来の味と食感をそのまま残わっています。



**わさび麩**  
風味豊かなわさびを練り込んでいます。



**実山椒麩**  
有馬山椒の実を練り込み、ぴりとした辛さが特徴です。



**当りごま麩**  
口当たりごとそのペーストで蒸かして仕上げられています。



**古代生麩枝豆**  
枝豆とそのペーストで蒸かして仕上げられています。



**よもぎ麩**  
天然のよもぎを練り込み、自然な緑色に仕上げられています。



**しょうが麩**  
生おろし生姜の香りと辛味が特徴です。



**抹茶麩**  
濃密な抹茶を使い、甘い香りに仕上げられています。



**当りごま麩 (B)**  
黒ごまペーストのペーストで蒸かして仕上げられています。



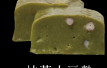
**古代生麩 柚子**  
柚子皮の上質な香りと酸味が特徴です。



**無添加よもぎ麩**  
着色料を使用せず、天然よもぎを練り込み仕上げられています。



**無添加バジル麩**  
バジルを練り込み、爽やかに口の中が広がる風味です。



**抹茶小豆麩**  
濃厚な抹茶と煮豆の甘い小豆を練り込んでいます。



**南瓜麩**  
天然の味を生かして、本来の甘さを表現しています。



**古代生麩 赤じそ**  
同量の赤じそを練り込み、風味豊かな仕上がりにしています。



**古代生麩 よもぎ**  
こだわった上質の生麩に天然よもぎを練り込んでいます。



**すだれ巻麩あわ**  
足音のあわ麩をすだれで巻いて、仕上げられています。



**花桜 (小)**  
桜の香りを練り込み、桜の風味に仕上げられています。



**赤もみじ麩**  
桜の香りに合わせて色づく鮮度を表現しています。



**チーズ麩**  
ふんだんにチーズを練り込み濃厚に仕上げられています。



**きな粉麩**  
風味豊かな国産大豆を使用したきなこを使用しております。



**相良麩 (H)**  
北海道の良質な小麦でシンプルに仕上げられています。



**古代生麩 桜紅**  
風味豊かな桜餅の皮の香りを練り込んでいます。



**あわ麩 (B)**  
あわの皮を練り込み、色鮮やかに仕上げられています。



**すだれ巻麩よもぎ**  
定番のよもぎ麩をすだれで巻いて、仕上げられています。



**竹麩**  
新芽のおいしいお料理にふさわしいおやつです。



**別注 赤もみじ (小)**  
深まる秋を表現しています。

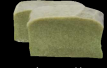


**特注 赤もみじ (小)**  
深いクラクションで晩秋を表現しています。

※古代生麩一対しお菓もちも粉を使用しております。  
※無添加生麩—無着色料を使用しております。  
※すべての麩の原材料の小豆を使用しております。  
その他、食品によりゴマや大豆などを使用しております。  
詳細はお問い合わせください。



**相良麩 (B)**  
北海道の良質な小麦の香りを練り込みシンプルに仕上げられています。



**青のり麩**  
北海道の青のりを練り込んでいます。



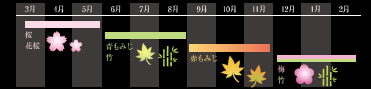
**無添加あわ麩**  
お上品を使用せず、あわの本来の味を生かして仕上げられています。



**笹巻麩まんじゅう**  
上質のこし餡も、もちの生麩と合わせています。

美味しさと彩りを。  
「ほんまもん」の京生麩を。  
愛情込めてお届けします。

季節の花麩ごよみ



生麩の歴史には、諸説ありますが  
鎌倉時代、精進料理に使われてから  
多くの人々に親しまれるようになったと伝えられます。

継

