



MURAKAMI

村上

「もういいよ、できたよ」

三十年以上も炊き続けた熟練の職人には、餡がそう語りかけるといいです。それは毎日の精進が培う目に見えない技術。

手を抜かず、楽をせず、当たり前のことを当たり前前にもやる凡事貫徹哲学は、私たちの財産として、創業時から受け継がれました。

創業明治四十四年。金沢で菓子ひとすじ。村上の菓子作りは、今日も小豆選ぴからはじまります。

この家
の味

黒糖ふくさ餅



もちもちとした求肥餅をこし餡で包み、ふんわりとした焼皮でくると巻きました。黒糖風味の焼き皮が、もっちり、なめらか、ふんわり。楽しい食感の三重奏です。

一個	二五四円
五個入	一四八五円
八個入	二三〇一円
一二個入	三四二四円
一四個入	三九三二円
二十個入	五四五四円

賞味期限／製造後一〇日間

特定原材料等／卵・乳・小麦・大豆

垣穂



香豊かな黄な粉と、もっちりとした求肥餅がなめらかにとけていきます。さらりとした甘さに、たっぷりまぶした胡麻がアクセント。第二回全国菓子博覧会で内閣総理大臣賞を受賞した人気の一品です。

一個	一七三円
六個入	一〇九九円
一二個入	二二九〇円
一六個入	二九八一円
一八個入	三三八一円
二六個入	四七六三円

賞味期限／製造後四〇日間

特定原材料等／乳・大豆・こま

万葉(柚子)(抹茶)



金沢の風雅を伝える『万葉』は、金箔をあしらった上品な生菓子。「柚子」は小豆と黄身、二層のそぼろ餡がほのかに柚子の香りとともに口に広がります。「抹茶」は小豆と抹茶、二層に重ねた練り切菓子です。

四個入(簡易パッケージ)	五八四円
八個入 (箱入)	一一六七円
一二個入 (箱入)	一七五〇円

(柚子) 特定原材料等/卵

賞味期限／製造後四〇日間

(抹茶) 特定原材料等/なし

きんつば



大粒の小豆をふっくら柔らかく、三日間かけてしっとり炊き上げました。こくのある風味や香りは北海道産ならびこそ。艶やかな小豆の味わいに村上の技があります。

一個	一七三円
五個入	一〇二六円
一〇個入	一九四四円
一六個入	三〇三五円
二一個入	四〇〇七円

賞味期限／製造後四〇日間

特定原材料等/小麦

全店でのご取り扱いのない商品もございますので、各店または本社までお問い合わせ下さい。

店舗一覧

【金沢直営店】

本社店
長町店
金沢百番街店
香林坊大和店
野々市店

【関東エリア】

横浜高島屋店
小田急町田店
池袋東武店(金沢和音)

【菓ふえ MURAKAMI】

本社店
クロスゲート金沢店

【銘屋 musubu】

東山店

会社概要

商号 (資)村上製菓所
代表者 代表社員 村上二郎
所在地
石川県金沢市泉本町1-4
076-242-1411(代表)
従業員数 90名
設立 昭和28年11月30日

ご注文・お問合せ

フリーダイヤル
0120-800-234

www.wagashi-murakami.com

最新情報は
こちらから

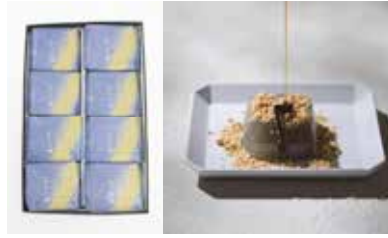


WAGASHI.MURAKAMI

公式
ホームページ



わらび餅



賞味期限\製造後六〇日間

本蕨粉を贅沢に使ったもちり食感の蕨餅です。風味豊かな黒蜜きなをお愉しみいただけます。

わらび餅(黒蜜きなこ)	
一個	二九二円
六個入	一九六六円
八個入	二六〇三円
一二個入	三八七八円

特定原材料等\大豆

くるりと金澤



国産米の米粉を使用し、ふんわり、しっとりした生地仕上げ、アクセントにくるみを合わせました。中餡には北海道産の大粒小豆を使用した自家製粒あんを使用しております。

一個	一七三円
六個入	一二五三円
一二個入	二三四四円
一八個入	三四八九円

賞味期限\製造後三〇日間

特定原材料等\小麦・卵・乳・大豆・くるみ

栗っこ



そぼろにした栗の甘露煮を白餡に練りこんで上品な甘さに仕上げた栗餡を、小豆の餡で包みほっくり焼き上げました。なめらかな舌ざわりと、奥深い旬の味わいをお楽しみください。

一個	一六二円
四個入(簡易パッケージ)	五八四円
六個入	一一三四円
七個入(わっぱ)	一三五〇円
一二個入	二一六〇円
一八個入	三一八六円

賞味期限\製造後三〇日間

特定原材料等\卵

しばふね (生姜せんべい)



賞味期限\製造後六〇日間

新鮮な生姜をたっぷりすり込んだ一口サイズのおせんべいです。生姜独特のさわやかな甘味とピリッとする刺激が癖になる。さっぱりとした後味がどのようなお茶にも合います。

一枚	三八円
十枚入	五〇四円
十六枚	七六七円
二四枚入	一一二四円
三二枚入	一四二六円

特定原材料等\小麦・乳

わり氷



淡く透きとおった色彩の繊細な菓子「わり氷」。

寒天とお砂糖、そして白山の伏流水。基本原料はこの3つだけ。

質素な原料だからこそ、素材の良さが生きるお菓子です。

寒天の乾燥に六日間かける伝統製法で、外はカリッと中はしっとり、趣あるかけらのひと粒ずつ、職人の手で割って作っています。

能登塩サイダーわり氷



奥能登のきれいな海水で作られるほのかな甘みとまるやかさが特徴の能登塩を、爽やかなサイダーと絶妙なバランスで配合しすっきりとした味わいに仕立てました。

賞味期限\製造後六〇日間

特定原材料等\なし

金沢ゆずわり氷



香り高い「きよし農園」の「金沢ゆず」と「わり氷」の運命的な出会い。しっとりとした優しい食感の中に金沢ゆずの爽やかな風味が広がり、金沢の里山の豊かな自然を感じられる味わいとなりました。地元の方にも観光で訪れた方にもぜひご堪能いただきたい一品です。

賞味期限\製造後六〇日間

特定原材料等\なし



一袋 (二五g)	二一六円
六袋入	一五一二円
八袋入	一九四四円
十袋入	二四三〇円
十二袋入	二八六二円
十八袋入	四二六六円
二十一袋入	四九一四円
二十七袋入	六二一〇円
三十五袋入	七九三八円

季節によって、わり氷の種類が変わります。その他の味との割合せも可能です。

賞味期限\製造後六〇日間

特定原材料等\なし

加賀棒茶わり氷



古くから加賀地方で愛飲されてきた「加賀棒茶」。茎を焙じることでもまれる、香り高く爽やかな風味が特徴のお茶です。加賀棒茶をしつかりと煮出してから寒天と合わせ、職人が一粒一粒手で割っています。趣きある愛らしいひとかけらの中に、爽やかな「加賀棒茶」の香り高い豊かな風味をぎゅっととじこめました。

賞味期限\製造後六〇日間

特定原材料等\なし

わり氷 (キューブ)



わり氷 (キューブ)
 フレイン×四袋
 金沢ゆず (キューブ)
 金沢ゆず×二袋・フレイン×二袋
 加賀棒茶 (キューブ)
 加賀棒茶×二袋・フレイン×二袋
 能登塩サイダー (キューブ)
 能登塩サイダー×二袋・フレイン×二袋
 各一箱 九七二円



栗ようかん



厳選した小豆を丁寧に練り上げた村上特製羊羹に、栗の甘露煮をあしらった愛らしいひと口サイズの羊羹です。

- 一個 一六二円
- 五個入 九七二円
- 八個入 一四五八円
- 一二個入 二一〇六円
- 一六個入 二八〇八円

賞味期限\製造後一二〇日間

特定原材料等\なし

芋ようかん



加賀の伝統野菜として愛されてきたサツマイモ「五郎島金時」の豊潤な甘みをぎゅっととじこめた、黄金色のひと口羊羹です。

- 一個 一六二円
- 五個入 九七二円
- 八個入 一四五八円
- 一二個入 二一〇六円
- 一六個入 二八〇八円

賞味期限\製造後一二〇日間

特定原材料等\なし

なめらかチョコ羊羹



まるで生チョコのようなくちどけと濃厚な味わいの、ひと口サイズの洋風羊羹〈なめらかチョコ羊羹〉。

日本茶にもコーヒーにもピッタリです。

ビター、抹茶、加賀椿茶の3つの風味です。

- 一個 一六二円
- 五個入 九七二円
- 八個入 一四五八円
- 一二個入 二一〇六円
- 一六個入 二八〇八円

チョコ羊羹は1種のみのお箱入れや、アソートでの詰合せも可能です。

賞味期限\製造後一二〇日

特定原材料等\乳・大豆

紅白饅頭



つくね芋と上粉で作った生地をモチリふくら仕上げた上用饅頭です。こし餡の白饅頭と白餡の紅饅頭、紅白のおめでたい縁起菓子。ご婚礼の引出物や、ご卒業・ご入学、竣工式や周年記念など様々なお祝いにおすすめです。

賞味期限\製造後三日間

特定原材料等\やまいも



- 一個 一三〇円
 - 二個入 三六八円
 - 六個入 八八六円
 - 十個入 一四〇四円
 - 十五個入 二一六〇円
 - 二十個入 二八〇八円
- 熨斗はご希望にあわせてご用意させていただきます。

※価格は全て税込価格となっております。