祝！桜餅、300周年。

「桜餅」が江戸・長命寺で生まれて、今年で300年。このアニバーサリーイヤーに、定番から変わり種まで、いろんな「桜」を楽しんでみてはいかがでしょう？愛され続ける理由が、きっとわかります。

関東風

上品なこし餡をやさしい食感の道明寺で包み、26の桜葉でくるみました。

鶴屋寿
墨品さえら餅
京都 1箱(5個入)918円
[各日30名限り]
■関西味 / 在庭結果

販売期間 3月22日(水)～4月3日(月)までの、(月)(水)(金)(日)に販売いたします。

関西風

1.7フィート茶筅立てに合わせた関西風。上品な甘さの白味噌餡を、薄く焼いた小麦粉生地で包み、塩漬けの桜の葉で香りを付けました。

やまもと
長命寺 桜もち
京都 1箱(4個入)1,350円
[各日20名限り]
■関西味 / 在庭結果

販売期間 3月23日(木)～4月4日(月)までの(火)(木)(土)に販売いたします。

いま・ここだけの、とっておきの桜餅

外郎生地に桜の花弁型のペースト入りの白あんを包んだ、春菓子の一品。

老松
紅梅餅 1個389円
[伊勢丹新宿店限定]
■茶の道
販売期間 ～4月11日(火)

ほんのり桜色の餅に桜餡を包み、塩漬けの桜花をのせたもちもちの大福。

笹屋伊織
さくらさくら 1個270円
■甘の味
※3月27日(月)、4月3日(月)、10日(月)の販売はございません。

桜葉が香る、上品なこし餡の桜餅。熟間中は実演販売がいます。

花園万頃
桜餅 1個303円
■フードコートション
実演販売 3月22日(水)～28日(火)

ピンク色の皮で栗まるごと一個を栗餡に包んだこしあんタイプの桜餅。

小布施堂Shinjuku
栗餅ノ子桜餅 1個324円
■甘の味
販売期間 3月22日(水)～28日(火)

桜餅を現代風にアレンジした、「かんの」謹の定番商品です。

かんの
紅白小巻桜
東京 1箱(2枚入)978円
[伊勢丹新宿店限定]
■甘の味

あのお店の春の顔を食べ比べ！

老松
桜餅 1個270円
京都 ■茶の道

叶匠壽庵
桜もち 1箱(3個入)648円
滋賀 ■甘の味

とらや
桜餅 御膳up 入 1個411円
東京 ■茶の道
販売期間 ～4月10日(月)

仙太郎
桜もち 1個195円
京都 ■甘の味

京菓匠 鶴屋吉信
桜餅 1個270円
京都 ■茶の道

小布施堂Shinjuku
栗あん道明寺 1個324円
長野 ■甘の味

鈴懸
桜餅 1個206円
福岡 ■甘の味

笹屋伊織
桜餅 1個270円
京都 ■甘の味
※3月27日(月)、4月3日(月)、10日(月)の販売はございません。

3.22 Wed. - 4.11 Tue.

ネオ・サクラワールド｜伊勢丹新宿店本館地下1階－食料品

this is japan.
ISETAN
www.isetan.co.jp

和菓子はもちろん、洋菓子、飲み物、おつまみと、新感覚の桜味が勢揃い。

Neo SAKURA World

桜味今昔絵巻

01 京つけもの 大安
お漬けそのまま花びらがふわっと開く香り豊かな塩漬け。さくらの花 60g 648円
■甘の味

02 和菓堂
上品な小倉餡に桜葉入りの船そばうを重ね、春の雰囲気を表現。京の酒 1本 1,404円
■茶の道/茶菓堂子

03 御芝山
白餡と桜葉の桜餅に、塩漬けの花をもえたかぶりで上品な一品。桜 1個 216円 [各日20名限り/伊勢丹新宿店限定]
■甘の味

04 今西清兵衛商店
チラノアエゲラ酵母を使った、ほのかに甘く薫深い旨みの純米酒。
奥飛 奈良の八重桜 1本:300ml 756円 [60名限り]
■和の道 / 和酒

05 寺春平
手造り米粉の甘酒に桜葉を加え、自然な甘さと桜の香り。
手造り米 さくらの甘酒 160g 411円 [36名限り]
■和の道 / 和酒

06 鈴懸
桜葉を巻いた春限定のこしあん団子と、ふたらしをセットに。
だんご1セット(2本) 335円
■甘の味

07 緑寿清水
桜の風味を大切に、約16日間の手作業でつくる春だけの金平糖。
桜の金平糖 1箱:50g 918円 [100名限り]
■茶の道 / 茶菓堂子

08 菓舗ひやPAOPAO
特製の桜餡を包んだひとくちあんまんに、桜の塩漬けをのせて、ひとくち桜あんまん。
1個:(4個入) 379円
■和の味

09 竹葉天
桜葉の塩漬けを使ったピンクと緑の和菓子。桜に、春を感じます。
桜四季 1個 270円
[伊勢丹新宿店限定]
■甘の味

10 プレミアムマリオジェラテリア
厳選作物を使用したこだわりの世界が詰まった、ジェラート。
「桜もち」ジェラート
1個(カップ) 420円
販売期間:～3月31日(金)
■デリエ ブーランジュリー

11 土井志ば漬本舗
桜葉こそを浸けた、目にも鮮やかな甘酸味あれの大根のお漬物。薄切り大根さくら漬味
1袋:120g 476円
■和の味

12 セゾンファクトリー
しそ巻き漬けた桜の花びらに、お酒をそそいでのびやかに。
さくら茶 250g 1,404円
■シュプスセレクション

13 丸海
おもち巻きも感じさせてくれる、春らしいの鯛の雰囲気。
桜巻小鯛 70g 972円
■フレッシュマーケット

14 MINOSUKE
旨みと香りが特長のおぼろ昆布に、風流な桜花と塩を添えて。
ひとくら 130g 357円
■シュプスセレクション

15 越前屋
ふっくらした皮で塩漬けの桜が入った自家製餡を包みました。
知多ふさん 1個 351円
■和の味

16 銀座木村家
小倉餡をもちっとした食感に仕上げ、桜の花弁で包みました。
桜の花 1枚 227円
■デリエ ブーランジュリー

17 アンデルセン
桜が香るケフィン生地に桜餡と焼き型流れ春風間のケフィン。
さくらと桜のマフィン 1個 346円
■デリエ ブーランジュリー

18 ジュノエスクベーグル
桜色のベーグル生地で、桜餡を包んだ香だけのあんぱん。
ベーグルあんぱん(さくら) 1個 249円
■デリエ ブーランジュリー

19 ヨックモック
桜の花と葉、それぞれの味わいを薄いサクサク生地に込めました。
さくらクッキー
1箱:28枚(6枚) 405円
販売期間:3月22日(水)～28日(火)
■カフェ エ シュクレ

20 モロゾフ
花畑のスターチプリンに桜餡をトッピングした香りよい味わい。
プリンパフェ(桜餡) 1個 378円
[三越伊勢丹限定]
■カフェ エ シュクレ

21 パティスリー キハチ
ピスタチオムース、チェリームース、ストロベリーを美に重ねて。
ベリーズ SAKURA
1個 562円
■カフェ エ シュクレ

22 資生堂パーラー
桜の花由来のペーストとさくらんぼ果肉を練り込んだ贅沢な一品。
春の手提げケーキ(さくらんぼ)
1個:(約14cm) 2,700円
■カフェ エ シュクレ

23 シュ・シャーマ
桜の香りとビターなチョコ、抹茶で、春の千鳥ヶ淵を表現。
桜のエクレア ビエンナビ
1個 432円
■カフェ エ シュクレ

24 フレッパーズ
やさしい桜の葉の香りの、しっとりとたたずまいのケーキ。
桜エンジェルフードケーキ 1個
(約直径11×高さ14cm) 1,728円
■カフェ エ シュクレ

25 エディアール
ピスタチオ味の生地を桜のバタークリームで華やかに彩りました。
SAKURA マフィン 1個 378円
[各日30名限り]
■デリ エ ビエンヌ

26 横浜フランセ
さくら香と抹茶の味のクリームが絶妙にいい恋の合わせ。
季節をたのしむ ミルフィユ さくら香・抹茶 1個
(2枚・4個) 1,404円
■カフェ エ シュクレ

27 マイスター・ユーハイム
桜葉入りの生地を、バタークリームで包んだやさしい味わい。
桜のタルト 1個 756円
[三越伊勢丹限定]
■カフェ エ シュクレ

28 スシアベニュー K's
旬の美味に桜の塩漬けをトッピングした美味のあるロール寿司。
美味ROLL 1本 648円
[各日30名限り]
■和の味

29 テクテラサ
桜をイメージした、ダージリンベースの優しい香りのアロマティー。
缶 1個 (日本製・ハンド缶/2g × 5本) 1,026円
■グラン エ エピシリー

30 日本茶ドロワール
桜葉と同じ香りがすることから名付けられた、春やかな静容茶。
サクラ/カオリ 100g 1,296円
■茶の道

31 シュドゥーブル
宇治煎茶に桜花と甘い桜の香りを織り込んだ春らしいグリーンティー。
桜葉&京煎茶 1缶 (日本製・日本産/2.5g×10袋) 1,620円
■グラン エ エピシリー

32 ジュドラボム
桜を門上のようにあしらった、優雅な和三盆。
桜の塩漬け入和三盆
1缶 (48入) 540円
■シュプスセレクション

33 菓子舗柴太郎
ふんわり詰った旬の美しさと味わいを一粒ずつ閉じ込めました。
さくらゼリー 1個(3個入) 901円
■茶の道 / 在庭結果

34 松文
すりきりたのとろのすり身に桜葉と桜花をあわせた上品な一品。
桜葉&タコ主張 1缶 2821円
■フレッシュマーケット

35 日本茶菓SANOAH
胡桃入り桜キャラメルのサンドを、抹茶味と本物と詰めて。
キャメルマドレーヌ
お花見 1箱(2枚・5個) 2,592円
[伊勢丹新宿店限定]
■甘の味

36 セゾンファクトリー
桜の花と葉のピューレを練り込んだ香りいっぱいのフィナンシェ。
コンフィナール缶 140g 864円
■シュプスセレクション

37 メゾンカイザー
桜ペーストを中に巻き込んだ、ほんのり桜色のブリオッシュ。
桜のブリオッシュ 1個 324円
■デリ エ ブーランジュリー

38 アリシ・ルルー
桜の風味と塩味がアクセントの春を感じる新フレーバー。
キャラメル(サクラ) 58g入
864円 [伊勢丹新宿店限定]
■カフェ エ シュクレ

39 パティスリー キハチ
桜のクリームに、微に香のジュルママナ入った春のモンブラン。
モンブラン SAKURA 1個
584円
■カフェ エ シュクレ

40 銀座クエスト
桜葉を練り込んで焼きあげたソフトタルトに、桜の花を添えて。
桜のタルト 1個 270円
■カフェ エ シュクレ

※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。