

素材へのこだわりが美味しさの原点です。

福を呼ぶ

河豚最中

この地の名産である河豚の姿を最中の型に表現いたしました。
材料の(餡)は北海道十勝平野の雄大な大地にて減農薬堆肥で
丹精込めて栽培収穫された優秀な大納言小豆を用い、昔ながらの
平釜直火製法で丁寧炊き上げ、最中の種(皮)は佐賀産のひよこ
米を香ばしく焼き、その一つひとつに餡をたつぷり手詰めしま
した。餡と最中の種の風味が美味しい最中です。

北九州市門司区柳町2丁目2-1

TEL 093-381-0881

ホームページ <http://www.umezono.co.jp/>

ホームページ



梅園