みつとみ
MITSUTOMI Product List

# 4月 製品案内




## 極 から 匠 たくみ

MITSUTOMI THE PREMIUM




### PREMIUM 匠おはぎ

際立つ「ひよくもち」
のつぶ立ち。
北海道十勝産あずきで
贅沢に包んだ、こだわり
の大粒おはぎです。

消費期限：D＋3
メーカー希望価格
280円（税抜）

### PREMIUM 匠おはぎ・きなこおはぎ

佐賀県産「ひよくもち」
を北海道十勝産あずきで
包んだ大粒のおはぎと、
特製つぶあん入りの
きな粉おはぎです。

消費期限：D＋3
メーカー希望価格
280円（税抜）




### 「極」から「匠」へ。

本当に美味しいおはぎを求めたら、この二つの素材にたどり着きました。
これまで「極」シリーズとして、多くのお客様にご愛顧いただいてまいりました。
心より感謝申し上げます。
しかし、私たちは日々おはぎと向き合う中で、一つの想いを抑えきれなくなりました。
「もっと美味しく、もっと心を満たすおはぎをお届けできるのではないか」と。
コストや手間の壁を越え、私たちが理想とする究極の味わいを一切の妥協なく形にしたのが、
新シリーズ「匠（たくみ）」です。一つ上の次元へ。和菓子の真髄に触れる「二つの本物」

【餡】北海道十勝産あずきの「澄んだ風味」
豊かな土壌と寒暖差が育んだ十勝産あずきを贅沢に使用。皮まで柔らかく、
風味豊かに炊き上げることで、小豆本来の「力強いコク」と「すっきりとした上品な甘み」
を引き出しました。きなこおはぎの香ばしさとも絶妙に調和します。
【米】九州の恵み「ひよくもち」の「極上の弾力」
おはぎの命であるもち米には、最高級品種「ひよくもち」を指定。
特有の強い粘りと豊かな甘みがあり、時間が経っても硬くなりにくく、
絹のようなもっちりとした食感を最後までお楽しみいただけます。
価格以上の「価値」と「驚き」を、自信を持ってお届けします。
素材のすべてを見つめ直し、さらなる高みへと進化した「匠」のおはぎ。
生まれ変わった本物の味わいを、ぜひご自身の舌でお確かめください。

## 甘酒まんじゅう

ずっとオレのターン






みつとみの原点であり、長年愛され続ける看板商品「酒まんじゅう」。
その生地作りのノウハウと発酵の技術を惜しみなく
注ぎ込み、まったく新しいおまんじゅうが誕生しました。
長年培った技でふっくらと仕上げた「甘酒生地」に、
コク深くまろやかな「バターミルクあん」をたっぷりと。
和の伝統技術と洋のエッセンスが絶妙にとけあう、
みつとみ渾身の新定番です

D＋3
メーカー希望価格
120円（税抜）

## MITSUTOMI THE PREMIUM PREMIUM 北海道十勝あずき使用 艶おはぎ




北海道十勝あずきを使用した
こし餡に塩味の効いた
赤えんどう豆をたっぷり乗せた
プレミアムな逸品です

消費期限：D＋3
メーカー希望価格
280円（税抜）

amaizo

## MITSUTOMI THE BASIC 極（きわめ）

極 旨塩豆大福　極 かしわもち餅 極 さくらもち










長年皆様に愛され、
育てていただいた
「極（きわめ）」
シリーズは、
これからも変わらぬ
美味しさでお届けいたします。

消費期限：D＋3
メーカー希望価格
220円（税抜）