

original makalon



月見団子

月に映ったうさぎと
夜空に輝く月をイメージして
黄色のあんを挟みました。



いちご大福

いちごのソースを白あんの生地で挟んだ
新感覚のいちご大福です。
上にいちごをトッピングしました。



どらやき

カステラ風の生地に仕上げ、
中に小豆を挟みました。
マカロン名のにしっとりした触感です。



小豆

全国の小豆好きさんにお勧めする
小豆の生地に小豆を挟んだ
ザ・小豆をお楽しみください。



抹茶

甘めの抹茶生地に
甘さ控えめの抹茶クリームを挟んだ
ザ・抹茶をお楽しみください。



ようかん

砂糖とこしあんがようかんの
甘さを再現しました。
冷やして食べる新感覚マカロンです。



ごま団子

もっちりとした触感の生地を使用し、
甘いこしあんではさみました。
全体的にごまを振りばめたマカロンです。



栢餅

淡いピンクは餅を
緑は栢の茶を表したマカロンです。
中に小豆あんを挟みました。



ほうじ茶

香りの良い茶葉を使用し、
口にする瞬間までの時間もお楽しみ
いただけるマカロンです。



たい焼き

マカロンの上はたい焼きを丸ごと使い
小豆の生地との間には
甘めの粒あんを挟みました。



わらび餅

甘さ控えめのきな粉を使用した
大人のわらび餅です。
マカロンの上には味のアクセントに
甘めのきな粉を振りばめました。



三色団子

三色の味をそれぞれ表現し
一口で新しい味を
体験できるマカロンです。

老舗和菓子屋とマカロン専門店のタイアップをイメージしました。

実際の和菓子と似せて色を細かく調整したり
ごま団子のごまをつけるのがたいへんでした。