

お菓子のご案内

銀座

お菓子の

商品価格・入り数変更のお知らせ
【15 ページ：栗もなか】【17 ページ：姫栗もなか】

弊社はできる限り国産素材にこだわっておりますが、
原材料価格などの上昇により、
企業努力だけで価格維持することが難しい状況となっております。
何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。

【15 ページ：栗もなか】

2019 年 10 月 15 日をもって、以下の入り数に変更させていただきます

1個	税込	281円	(本体価格 260円)
4個入	税込	1,286円	(本体価格 1,190円)
8個入	税込	2,463円	(本体価格 2,280円)
12個入	税込	3,640円	(本体価格 3,370円)
16個入	税込	4,817円	(本体価格 4,460円)

【17 ページ：姫栗もなか】

2019 年 10 月 15 日をもって、以下の価格・入り数に変更させていただきます

1個	税込	162円	(本体価格 150円)
6個入	税込	1,134円	(本体価格 1,050円)
10個入	税込	1,836円	(本体価格 1,700円)
15個入	税込	2,700円	(本体価格 2,500円)
20個入	税込	3,564円	(本体価格 3,300円)

銀座で生まれ育った菓子屋

銀座あけぼのは銀座で育った菓子屋です

まだ焼跡の匂いが残る終戦直後

銀座四丁目交差点近くに

冬はおしるこ 夏はカキ氷の店として誕生しました

当時は甘いものが大変貴重であり

敗戦で疲れ果てた人々の心を和ませ

明日への活力の素になったそうです

「新しい日本の夜明け」を願う気持ちで

「あけぼの」という名前に込められております

創業以来 時代やお客様の好みの変化とともに

つねに新しいことに挑戦し 喜んでいただくことで

今日までやって参りました

お菓子が満たすのはお腹ではなく心

今を生きるお客様の心を満たしつづけること

それが私ども銀座あけぼのの仕事です



創業当時の銀座本店



登録商標

味の民藝

みんなげい

お菓子の「民藝」であるために

日々の暮らしの中で味わうお菓子にも
ほんとうの美味しさ 美しさ 楽しさを
実現したいと

素材を選び抜くこと

製法を極めること

手仕事をいとわず丁寧に作ることに
こだわって続けてきました

誕生以来四十余年間

変わり続けてきた変わらぬ美味しさ

その最新で最高の味わいを

楽しんで頂けたら幸いです



新春限定掛紙
「飛」



型絵染作家 人間国宝・芹沢銈介による
「春」「夏」「秋」「冬」「飛」の掛け紙を 季節に応じてお掛けしております



58個入
税込 3,240円

チーズおかき

ゴーダとチエダーの2種を
なめらかにブレンド
チーズのkokが
おかきの香ばしさを
引き立てます



チョコアーモンド

アーモンドと
ほろ苦チョコレートが
薄焼きおかきと
絶妙のハーモニーです

チーズアーモンド

香ばしいアーモンドと
ブレンドチーズが
おかきによく合い
味も食感も
楽しんでいただけます



チョコカシューナッツ

白醤油が香ばしい
薄焼きおかきに
カシューナッツと
ほろ苦チョコレートを
合わせました

揚げ塩

ひまわり油でカラッと揚げた
みやこがねもち米のおかきに
うまみ豊かな伊豆大島産の
焼き塩をからめました



揚げ醤油

杵つきした宮城県産
みやこがねもち米の
揚げおかきを
だし香る木桶仕込みの
醤油たれで仕上げました



松の実あられ

ピリ辛に仕上げた
キムチ味の米粒あられに
松の実のkokが
さいています

草加小丸

パリッと焼き上げた
小ぶりの草加せんべいを
うまみが濃い木桶仕込みの
熟成醤油たれで
味付けしました



海苔羽衣

薄焼きおかきに
木桶仕込みの
醤油たれで味付け
ふんわりさくとした
食感のために
海苔を手巻きしています

黒豆おかき

香ばしい黒大豆を
ぎっしり詰めて
伊豆大島産の焼き塩で
あとをひく塩加減に
仕上げました



胡麻白醤油

希少な国産黒胡麻を使用し
ゴマの香りを引き立てる
白醤油たれで
味付けしました

海老焼塩

国産の海老を
お餅につき込み
海老の風味を引き立てる
伊豆大島産の
焼き塩で仕上げました



58個入
税込 3,240円
324×227×H48

22個入 税込 1,620円 (本体価格 1,500円)
33個入 税込 2,160円 (本体価格 2,000円)
58個入 税込 3,240円 (本体価格 3,000円)
93個入 税込 5,400円 (本体価格 5,000円)
袋12個入 税込 702円 (本体価格 650円)

日保ち 冬80日・夏50日



登録商標

それぞれ

もち米は国産の

「みやこがねもち」「ひよくもち」のみ

海苔 昆布 黒大豆 など

国産素材で美味なるものを探し

他にない美味しさ 楽しさ 深みを

追求しました

おかきの形 彩り パッケージは

日本古来の和文様から

数字にまつわる文様をもとに

デザインしました

それぞれの文様には

召し上がっていただいた皆様が

幸せでありますように

という想いと願いをこめております



6種18袋入
税込 3,240円
278×278×H66

一点1・二結1・三果2・五鯉2
4種 6袋入 税込 1,080円(本体価格1,000円)
一点2・二結2・三果1・五鯉1・六瓢1・七宝1
6種 8袋入 税込 1,556円(本体価格1,440円)
一点3・二結3・三果2・五鯉2・六瓢1・七宝1
6種 12袋入 税込 2,160円(本体価格2,000円)
一点4・二結4・三果4・五鯉4・六瓢1・七宝1
6種 18袋入 税込 3,240円(本体価格3,000円)
一点3・二結3・三果4・五鯉4・六瓢5・七宝5
6種 24袋入 税込 5,400円(本体価格5,000円)
巾着 / 一点1・二結1・三果1・五鯉1・六瓢1・七宝1
6種 6袋入 税込 1,296円(本体価格1,200円)

日保ち 80日

一点 いってん



みやこがねもち米に
香り高い海苔や
紫芋など
素材を楽しむ
薄焼おかきの
組合せです

二結 ふたむすび



紅梅・白梅
さくさく揚げ塩に
醤油おかきなど
対の味や形で
縁結びにちなんだ
組合せです

三果 さんか



小豆・抹茶の
あんこおかきに
三果(桃・ざくろ・仏手柑)
の果実を模したおかきなど
和素材の新しい味わいの
組合せです

一点文(いつてんもん)

すべての出発点であり
点から線へ線から面へ
さらに立体へと
広がり頂点を極める
という意味があります

一袋 税込一三〇円(本体価格二二〇円)

二結文(ふたむすびもん)

違うもの同士が出会う素晴らしき
人と人との結びつき絆助け合い
そこから
縁結び夫婦円満恋愛成就などの
意味があります

一袋 税込一三〇円(本体価格二二〇円)

三果文(さんかもん)

邪気をはらう桃
子孫繁栄の象徴のざくろ
仏の手のような仏手柑
三つのおめでたい果実から
運や福を呼ぶといわれています

一袋 税込一七三円(本体価格一六〇円)

五鯉 ごり



海苔と昆布の
かわいい鯉に
黒大豆 黒胡麻など
みやこがねもち米の
旨みが活きた
杓つきおかきの組合せです

六瓢 むびよう



手巻納豆に
きなこや
八丁味噌あられなど
体もうれしい
滋味に富んだ
個性あふれる組合せです

七宝 しっぱう



七宝文を型押しした
海老煎に
香ばしい海老姿焼など
海の幸の旨みが活きた
海鮮せんべいの
組合せです

五鯉躍文(ごりやくもん)

滝を昇って竜になった
という伝説がある鯉と
「御利益」の語呂合わせから
立身出世や開運招福
商売繁盛の象徴と
なっています

一袋 税込一七三円(本体価格一六〇円)

六瓢算文(むびようたんもん)

六つの瓢箪Ⅱむびようから
無病息災に通じるといわれ
また瓢箪は実を鈴なりに
実らせることから
商売繁盛 開運招福
の象徴にもなっています

一袋 税込二八一円(本体価格二六〇円)

七宝文(しっぱうもん)

輪が四方八方に
無限に広がる文様です
「人と人をつなぐ輪は
七つの宝と同じ価値がある」
ことから
七宝文という名がついています

一袋 税込二八一円(本体価格二六〇円)

二十四節花

銀座あけぼのおかし八葉撰

登録商標 にじゅうしせつはな

日本には二十四の季節があり 花がある

咲く花や鳥のさえずり 風の匂い

雲の形 月の満ち欠けなど

自然によりそい

四季の移ろいを五感で感じ取り

味わい楽しんだ

古来の日本人の暮らし

「見る処 花にあらずといふ事なし」

と芭蕉はいいました

花は外側にあるのではなく

自分の内側に心にある

心に花を持ち続け

あらゆるものの中に花を見いだし

人を自然を思いやって

生きていきたいものです



36個入
税込 1,296円
175φ×H80

青海苔

青海苔の香りを引き立てる
昆布を加えた特製塩味

柚子ざらめ

ゆず果汁とゆず皮が香る
爽やかで甘酸っぱい味わい

桜海老

桜海老たっぷり
香ばしく広がる奥深い旨み

和胡麻

和だしで引き立つ黒胡麻の
豊かなコクと深い香り

紫芋

鮮やかな紫芋に白胡麻を
搗きこんだやさしい味わい

だしカレー

和風だしの旨みと十数種類の
香辛料で仕上げたカレー味

黒胡椒

上品な辛みがあとをひく
香り高い粗挽き黒胡椒

海苔醤油

豊かに広がる国産海苔と
醤油たれのコク

もち米は粘りとコシの強い
宮城県産みやこがねもちを使い
素材の持ち味を熟練の職人技で
最大限に引き出すことにこだわっています
杵つきもちならではのさくとした食感と
お米のうまみが楽しめます



28個入
税込 864円
260×160×奥行き50

青海苔・柚子ざらめ・桜海老・和胡麻・
紫芋・だしカレー・黒胡椒・海苔醤油

28入袋 税込 864円 (本体価格 800円)
36入箱 税込 1,296円 (本体価格 1,200円)

日保ち 50日



秋限定

それぞれの秋

八月下旬より
十一月上旬まで販売

紅葉栗いちろう
日本の秋を杵つきおかきで
彩った秋限定のおかしです
さくつとやさしい歯ざわりと
海苔 胡麻 紫芋など
素材の豊かな味わいをお
楽しみいただけます



12袋入
税込 2,160円
278×278×H49

1袋 税込 162円(本体価格 150円)
6袋入 税込 1,080円(本体価格 1,000円)
12袋入 税込 2,160円(本体価格 2,000円)

日保ち 80日



春限定

それぞれの春

三月上旬より
四月中旬まで販売

桜ちようちょ 梅の形や
桜が香るざらめなど
春いっぱい
さくさくおかきです



12袋入
税込 2,160円
278×278×H49

1袋 税込 162円(本体価格 150円)
6袋入 税込 1,080円(本体価格 1,000円)
12袋入 税込 2,160円(本体価格 2,000円)

日保ち 50日



初夏限定

それぞれの初夏

四月中旬より
五月下旬まで販売

さわやかな新緑の季節を
青海苔に抹茶ざらめなど
味わい豊かなおかきで
かたどりました



12袋入
税込 2,160円
278×278×H49

1袋 税込 162円(本体価格 150円)
6袋入 税込 1,080円(本体価格 1,000円)
12袋入 税込 2,160円(本体価格 2,000円)

日保ち 50日

新春限定

にせんにじゅうべい

二〇二〇餅

二〇二〇や梅松のかたちに
海老 紅白豆 黒豆 おかきと
おめでたい形や味わいが勢ぞろい

二羽の鶴の文様をほどこした紅白の包みに
千支の子(ねずみ)の人形もついた
お年賀にふさわしい
限定のおかき詰合せです

十二月中旬より一月上旬まで販売



12袋入
税込 2,268円
290×290×H50

2種 6袋入 税込 1,188円(本体価格 1,100円)
2種 12袋入 税込 2,268円(本体価格 2,100円)
2種 18袋入 税込 3,348円(本体価格 3,100円)

日保ち 60日
意匠などについては変更する場合がございます



栗もなか

栗の形をした皮の中から
ほくほくの栗が
まるごとごろっと

あんは

北海道産小豆の小倉あんと
大手亡豆の白あんの二種
豊かな風味が
口いっぱいに広がります

十月中旬から十一月の間は
新栗でご用意いたします



6個入
税込 1,880円
196×196×H46

1個 税込 281円(本体価格 260円)
6個入 税込 1,880円(本体価格 1,740円)
9個入 税込 2,744円(本体価格 2,540円)
12個入 税込 3,586円(本体価格 3,320円)
16個入 税込 4,763円(本体価格 4,410円)

日保ち 10日
意匠などについては変更する場合がございます



姫栗もなか

小ぶりで食べやすいのに

さざみ栗入りのあんがぎつしり

とろりとみずみずしいもなかです

手で選り分けた粒ぞろいの北海道産小豆を

使ったコクのある小倉あん

皮をむいた北海道産大手亡豆を

まろやかに炊き上げた白あん

コク豊かなあんにあわせ

皮を香ばしく焼き上げています

十月中旬から十一月の間は
新栗でご用意いたします



12個入
税込 1,750円
196×196×H46

1個 税込 130円(本体価格 120円)
8個入 税込 1,167円(本体価格 1,080円)
12個入 税込 1,750円(本体価格 1,620円)
16個入 税込 2,290円(本体価格 2,120円)
20個入 税込 2,808円(本体価格 2,600円)
25個入 税込 3,510円(本体価格 3,250円)

日保ち18日

意匠などについては変更する場合がございます

季節限定のもなか

新春限定

千年最中

十二月下旬より一月初旬まで販売



紅白の鶴が舞う

おめでたいもなかです

さくっとした紅白の皮の中に

なめらかなこしあんと

求肥をつめました

春限定

桜もなか

一月上旬より四月中旬まで販売



天然の桜葉で

やさしい香りをそえた

くちとけのよい皮で

北海道産小豆のこしあんと

もっちりとした

求肥を包みました

初夏限定

濃茶もなか

四月中旬より五月下旬まで販売



丸久小山園の石臼挽き抹茶を

使った香り高い濃茶求肥と

抹茶を引き立てる小倉あんを

抹茶のもなか皮で

やさしく包みました



登録商標

もちどら

もちっとした皮と

北海道産小豆つぶあんの

相性が抜群のもちどら

独特の食感

生地にもち粉を加えて

生まれました

白玉豆大福

こしあん つぶあん

白玉粉を使った

こしがあってなめらかな白玉豆大福

生地があついうちに混ぜ込んだ

赤えんどう豆が壊れないように

ひとつひとつ手づくりで

心を込めて仕上げます

赤えんどう豆と小豆は

北海道産を使用しております



1個 税込 249円(本体価格 230円)

日保ち1日

1個 税込 130円(本体価格 120円)

日保ち2日



草もち

一月上旬より四月上旬まで販売

香り高い国産よもぎが
たつぷりの草もちは
風味豊かな北海道産小豆のつぶあん入り
国産大豆のきなこをかけてお召し上がりください

1個 税込 216円 (本体価格 200円)
日保ち1日



さくらもち

一月上旬より四月中旬まで販売

ふんわりしっとり桜が香る
ふくさ包みのさくらもち
しなやかな桜葉と八重桜の花の塩気が
北海道産小豆のこしあんの美味しさを引き立てます

1個 税込 249円 (本体価格 230円)
日保ち1日



黄金餅おはぎ

こがねもち

九月中旬より九月下旬
三月中旬より三月下旬 まで販売

もっちりお米のうまみが活きた
みやこがねもち米のおはぎです
つぶこしごまきなこ
風味豊かな四種の味をご用意しております

1個 税込 249円 (本体価格 230円)
日保ち1日



本生栗蒸し羊羹

九月下旬より十二月中旬まで販売

ほくほくの栗を贅沢に使用した
もっちりとした蒸し羊羹
秋ならではの味わいです

1個 税込 249円 (本体価格 230円)
日保ち1日



白玉栗大福

九月下旬より十二月中旬まで販売

白玉粉を加えたもちもちの生地
北海道産小豆のこしあん
ごろっとまるごと一粒栗を包みました

1個 税込 303円 (本体価格 280円)
日保ち1日



和あんず大福

もっちりこしのある生地と
さらりとなめらかなこしあんが
やわらかく蜜煮した国産杏の
甘酸っぱさを引き立てます

1個 税込 303円 (本体価格 280円)
日保ち1日



初夏〜夏限定

銀座メロン

四月中旬より
八月下旬まで販売

みずみずしく豊かな香りの
メロンクリームを
ふんわりとした蒸しカステラで
包みました
北海道富良野産メロンを
使用しております



15個入
税込 2,160円
290×250×H56



5個入
税込 648円
120×120×H120



春限定

なのはなづきよ

三月上旬より
四月中旬まで販売

しっとりふわふわの
蒸しカステラに
とろりなめらかな
カスタードクリーム
那須御養卵の甘みと
コク豊かな味わいです



5個入
税込 648円
140×140×H120



冬〜初春限定

銀座いちご

十一月下旬より
三月上旬まで販売

栃木県産とちおとめの
果肉がとろりと
とけこんだクリームを
ほんのりいちご風味の
蒸しカステラで
やさしく包みました



5個入
税込 648円
120×120×H120



秋限定

銀座マロン

八月下旬より
十一月中旬まで販売

粒々の焼き栗を加えた
香ばしいマロンクリームと
ココアが香る蒸しカステラが
美味しさを
ひきたてあいます



5個入
税込 648円
120×120×H120

1個	税込	130円	(本体価格 120円)
5個入	税込	648円	(本体価格 600円)
10個入	税込	1,458円	(本体価格 1,350円)
15個入	税込	2,160円	(本体価格 2,000円)
20個入	税込	2,808円	(本体価格 2,600円)

日保ち 6日

銀座あけぼの店舗一覧

銀座本店※

東京都中央区銀座5-7-19

TEL 03-3571-3640 FAX 03-3571-0483

AM10:00~PM9:00(月~土)

AM10:00~PM8:00(日・祝)

※季節や設備メンテナンスの関係により、変更させて頂く場合がございます。

日本橋浜町店※

東京都中央区日本橋浜町2-6-1

TEL 03-3667-1053 FAX 03-3667-1138

AM9:00~PM7:00(月~金)

AM9:00~PM6:00(土・日・祝)

[東京都]

銀座	松屋/三越	調布	バルコ	鎌倉	東急ストア
日本橋	高島屋	多摩センター	ココリア	上大岡	京急
東京	大丸	永山	グリナード		
	エキキュート(駅構内京葉ストリート)	武蔵小山	武蔵小山店(パルム商店街)※	[千葉]	
品川	ウィング高輪イースト		パークシティ武蔵小山ザモール	松戸	アトレ
新宿	伊勢丹/小田急本館		(2019年11月出店予定)	本八幡	シャポー
渋谷	東急本店/東急東横フードショー	経堂	経堂店※	船橋	東武
池袋	西武/東武	北千住	マルイ	千葉	そごう
上野	駅構内中央連絡通路	[神奈川]		成田	空港第一ターミナル
浅草	松屋	横浜	そごう		ボンベルタ
中野	マルイ	川崎	ラゾーナ	[埼玉]	
荻窪	ルミネ	港南台	バーズ	大宮	そごう/Dila(JR駅構内)
吉祥寺	アトレ	藤沢	小田急/ルミネ	浦和	伊勢丹
国分寺	マルイ	東戸塚	西武	南浦和	丸広
立川	ルミネ	茅ヶ崎	ラスカ	川越	丸広
大森	アトレ	相模原	セレオ	所沢	西武
蒲田	東急プラザ	相模大野	伊勢丹(9月末閉店)/	志木	マルイ
羽田	空港第一ターミナル		ステーションスクエア		
大塚	アトレヴィ	本厚木	ミロード	[関東]	
二子玉川	高島屋SC/東急フードショー	溝の口	マルイ	大田原	東武
町田	小田急/町田忠生店※	たまプラーザ	東急	宇都宮	東武/福田屋/
		横須賀中央	さいか屋		FKDインターパーク

[北海道]

札幌	三越/東急
函館	丸井今井

[東北]

盛岡	川徳
秋田	西武
仙台	藤崎/エスバル
福島	中合

[中部]

長野	ながの東急
----	-------

[近畿]

梅田	大丸
芦屋	大丸

[中国・四国・九州]

広島	福屋 広島駅前店
松山	三越
宮崎	山形屋
国分	山形屋
鹿児島	山形屋

銀座本店のご案内

日本の 東京の 銀座の中心

銀座四丁目交差点近く

地下鉄銀座駅 A1出口の階段を上り

地上に出ると 目の前に

銀座あけぼのの本店が現われます

銀座に来た方に 帰る方に 暮らす方に

本物の美味しさと もてなしの心で

「銀座はいいね」「さすが銀座だね」と

笑顔になって 帰っていただきたい

そんな思いで 今日もお来店を

お待ちしております



銀座あけぼの 銀座本店

〒104-0061

東京都中央区銀座5-7-19

TEL 03-3571-3640

