



藤井商店 様



住所: 和歌山県伊都郡かつらぎ町広口704-5 〒649-7103
電話: 0736-25-0018
H P: <https://www.facebook.com/Kakimochi.Official.book/>



かきもち×20ヶ

<http://wakayama-kakimochi.com/>

ネットSHOPで



好評販売中です。

スマホ用 QR コード

限定生産



〒649-7103 和歌山県伊都郡
かつらぎ町広口704-5
TEL 0736-25-0018

営業時間 9:00~18:00
定休日:毎週木曜日

手造り餅菓子専門店
かきもち 藤井商店

自派
然食

かきもち
藤井商店

手造り

だから大好き

創業以来ずっと
搗き込み製法。

かきもち
『欠き餅』とは
正月の鏡開きの際に
鏡餅を刃物で切るの
を忘み手や槌(つち)
で欠いて割り、焼い
たり揚げたりして
食べたのが始まり
とされています。

大正、昭和の初めご
ろまでは、どこの
家でも冬には納屋
の天井に、「かきもち」
をフラで編んで
つるして乾
燥させてい
ました。

直売
製造

米屋創業六十年
欠餅製造式十年

かきもちキューブ 各40g

甘味系 6種類



- 砂糖 昔ながらのお砂糖味
- あま塩 昔風甘カラかきもちでお茶請けに最適です
- 黒糖 沖縄県産の天然黒糖。黒糖本来の味に注目



- 生姜 生姜を生で摺下ろし、たっぷり搗込みました
- ごま山椒 ごま香ばしく、後から山椒が爽やかな香り逸品
- ごま砂糖 国産黒ごま香ばしい、甘味おかき

かきもちキューブ 6個入紙袋

かきもちキューブ 6個入りのお土産用紙袋セットです。

ちょっとした手土産に、食べきりサイズのかきもち 6種類をセットした人気商品。 ※組み合わせ自由ですが、甘味3種 + 塩味3種の6袋、おまかせセットもございます。(品番: K6)



SOBOKU シリーズ SIO 塩かきもち 70g パック

かきもちって何? を改めて知って頂ける商品



「餅米」と「塩」だけ。シンプルな素材のみで造られた、雑味の無い味わい。餅の自然な甘みと、「少しだけ」の塩がマッチした定番人気の商品です。(品番: SS)

※パッケージデザイン等は予告なく変更する場合がございます。

■食べ切りサイズのワンハンドスタイル!

塩味系 6種類



- えび 無着色の素干しえびを使用した、かきもちの定番
- 南高梅 紀州南高梅の乾燥梅肉使用 かきもち ©和歌山素材使用
- だし昆布 だしを効かせて昆布を際立たせた、海の幸かきもち



- 青のり 国産青のりをふんだんに使用した香り高いかきもち
- ごま塩 国産棚田造りの黒ゴマを散りばめた香ばしいかきもち
- 醤油 和風かきもち定番の関西醤油味

かきもちキューブ 宅配箱

かきもちキューブ 宅配専用のデザインダンボールです。

中に縦仕切りや横仕切りがあります。種類は以下3種。

- キューブ 6個入り (品番: D6)
- キューブ 12個入り (品番: D12)
- キューブ 24個入り (品番: D24)



現在は茶色系の箱デザインとなります

※組み合わせは自由です。ご指定なき場合おまかせセット。

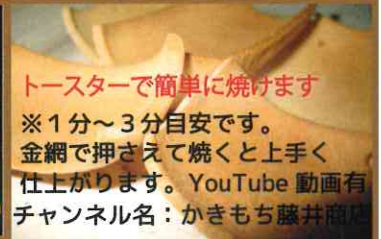
かきもちキューブギフト箱



キューブ専用ギフト箱 かきもちキューブが12個入るギフト用。組み合わせは自由で12種類セットが定番 ※ご指定なき場合は、売れ筋4種類×各3の、おまかせセットとなります。(品番: G12)

生かきもち ■焼きにこだわる

生かきもち 80g スタンドパック



トースターで簡単に焼けます ※1分〜3分目安です。金網で押さえて焼くと上手く仕上がります。YouTube 動画有チャンネル名: かきもち藤井商店

※写真は砂糖味。他全12種。

●かきもちの乾燥した状態(生)での販売用です。※要加熱調理。当店の生かきもちとは独特の薄さからトースターで簡単に焼ける商品となっております。チャック付きで長期保存可能です。 ※油で揚げる事も可能です(甘味系は180℃、塩味系は200℃)

塩味系	えび	のり	ごま	梅	だし昆布	醤油
甘味系	砂糖	あま塩	ごま山椒	生姜	黒糖	ごま砂糖

かきもち定番袋 大160g 小80g



砂糖味 大160g
砂糖味 小80g
創業当初より製造を続けている、砂糖味のシンプルな味わいです。お子様人気です。

塩味 大160g
塩味 小80g
創業当初より製造を続けている、塩味の定番で、えび・のり・ごまの3種ミックスです。

かきもちプレミアム アルミスタンドパック 各60g

素材に徹底したこだわりを持ち、従来になかった組み合わせで生まれたプレミアムシリーズ【パリス】



Pre1. 金ごまチョコ
国産の金ごまをたっぷり使用し、純ココアでチョコ味に仕上げた洋風おかし。まるでアーモンドのような香ばしさがプチプチと口の中に広がります。



Pre2. 極えび
無着色の素干しえびをえびかきもちの3倍の量を使用し搗き込んだ、本当にエビ好きの方の為に造った逸品です。琉球の塩もこだわりです。