

# てみやげマルシェ

Temiyage Marche



## 期間限定 OPEN

アトレ吉祥寺  
本館1F 3番街

5.14(木) ▶ 5.26(火)

14日(木)~20日(水)



【栄泉堂】  
**バター最中**

香ばしい最中の皮に上質な十勝産の餡子をバターをサンドし、アクセントにフランスのゲランドの塩を強めに加えました。



【イコマ製菓本舗】  
**レインボーラムネ**

カリッとして中はしっとりなめらか。こだわりの手法のため1日の製造数が限られており入手困難と噂の「幻のラムネ」



【つるおか菓子処木村屋】  
**古鏡**

創業以来130余年、こだわり続けた特製餡に求肥もちを入れた庄内を代表する銘菓です。



【亀井堂總本店】  
**瓦まんじゅう**

開けた時の蜂蜜の香り、やわらかなカステラ生地に小豆餡がぎゅっ詰まった飽きのこないこし餡まんじゅうです。



「鎌倉紅谷」の商品も  
お取扱いたします。

※個数制限あり

21日(木)~26日(火)



【銀座花のれん】  
**きんぎょゼリー**

まるで、金魚がゼリーの中で泳いでいるような、見て楽しい食べて美味しいゼリーです。ぜひ涼しげなお皿に移してお召し上がりください。



【高野屋貞広】  
**竹の詩 葛きり・水羊羹**

開けた時の蜂蜜の香り、やわらかなカステラ生地に小豆餡がぎゅっ詰まった飽きのこないこし餡まんじゅうです。



【バトンドール】  
**プレッツェル**

じっくり発酵させた生地をこんがり焼上げたプレッツェルは、霧状の澄ましバターをシャワーをふんだんに浴びます。ダブルバター製法というバトンドール独自の製法が、新たなおいしさを生み出しました。



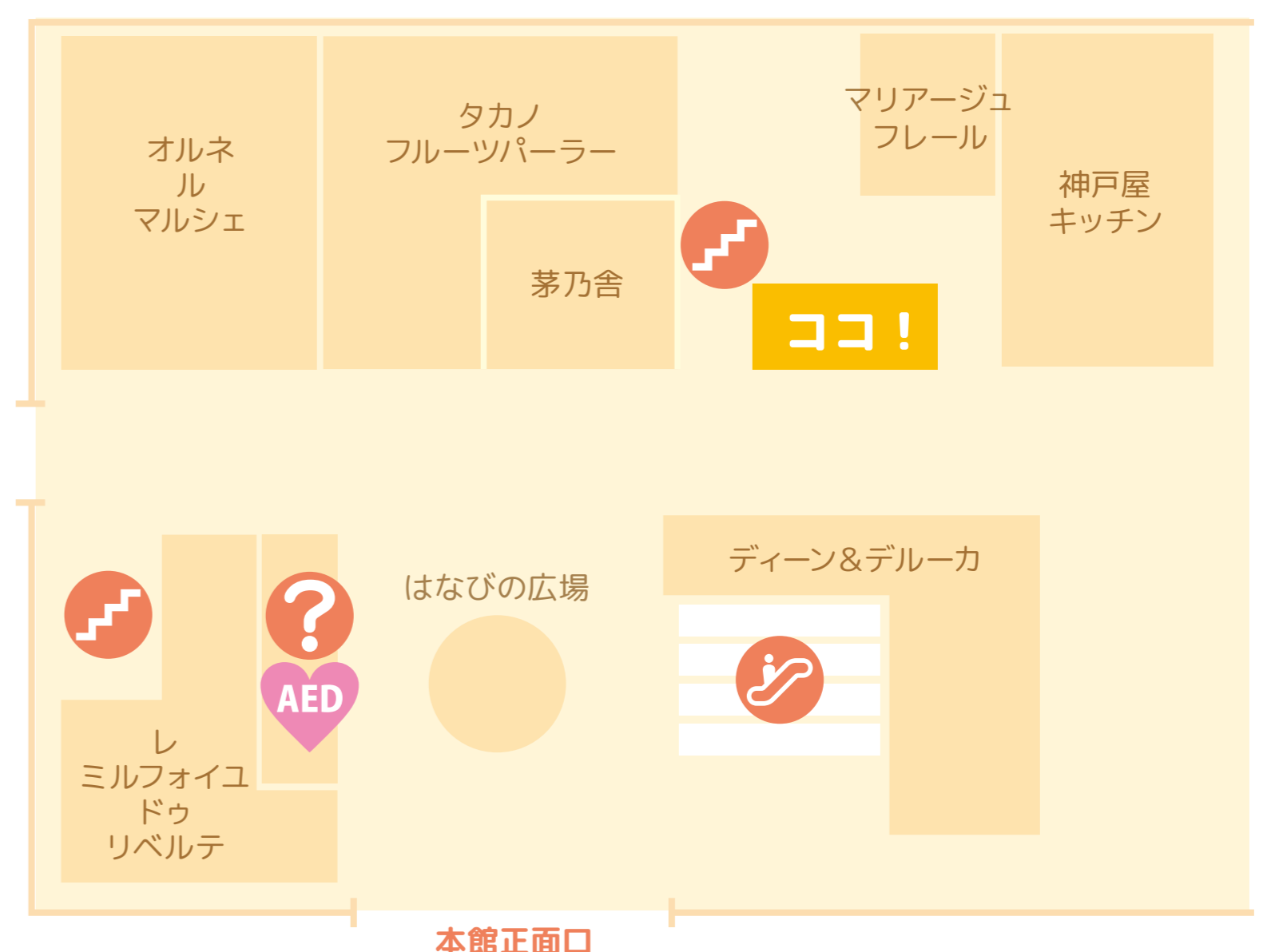
【上野風月堂】  
**東京カラメリゼ**

ウエハースの表面に砂糖とメイプルシュガーをのせて焼き、カラメリゼした食感が楽しい、東京カラメリゼブランドの代表商品。新しく、どこか懐かしい、東京生まれの粋なお菓子です。

注目の商品

この他にも  
全国各地の銘菓が大集合!

※商品によっては在庫がない場合もございます(お取り置き不可)。予めご了承ください。



※掲載内容は変更になる場合がございます。 ※写真はイメージです。