

学生のアイディアから生まれた冬に食べたい大福

わが国の大学・短大で唯一の製菓学科を設置する
目白大学短期大学部となごみの米屋が共同開発

「冬の大福アイデアコンテスト」で優秀作品に輝いた3つの大福を期間限定で発売!

優秀賞

柚子大福

数量限定
12/19
発売!



柚子餡の皮
レモンピール
柚子餡

冬が旬の柚子を使った餡に小さく切ったレモンピールを入れました。



発案者

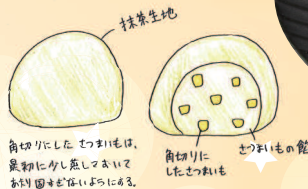
準優秀賞

ちまっちゃ大福

数量限定
12/12
発売!



外は緑色、中は黄色で見た目の色もきれいに。角切りさつまいもを入れて食感も楽しめます。



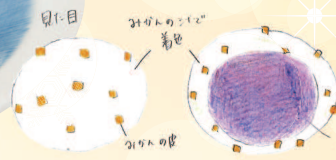
抹茶生地
角切りにしたさつまいもは、餡料に少し蒸してよいと食感もよくなる。
角切りにしたさつまいも



なごみ賞

みかん大福

数量限定
12/5
発売!



※白あんに変更しました。

酸っぱいみかんに甘い餡。みかんの皮の苦みもアクセントの新しい味です。



発案者

※写真はイメージです。※提案内容と実際の商品が異なる場合がございます。※在庫がなくなり次第、終了とさせていただきます。予めご了承ください。



- なごみの米屋 總本店
千葉県成田市上町500番地
営業時間 8:00~18:00
TEL:0476-22-1661
- なごみの米屋 JR成田駅前店
千葉県成田市花崎町828-11
スカイタウン成田1階
営業時間 9:00~21:00
TEL:0476-20-0753