

かにやお菓子の歳時記 2021 謹賀新年

新しい年を迎え、これからもかにやは素材と製法にこだわり、おいしいお菓子づくりに精進してまいります。本年も変わらぬご愛顧のほどをお願い申し上げます。

もうひとつ食べたい、いつものおいしさを
ケンキ

大和時代、奥武蔵には朝廷の牧場があり、牛乳からチーズのようなものが作られていたといわれています。そんな古代のロマンの味を求めた、さっぱりとソフトなおいしさの銘菓です。

「いつも変わらぬおいしさ」で
あり続けるために
皆様にご愛顧いただきありがとうございます。
発売より半世紀となります。
よりおいしいものを作り続けたい。
その思いから常に改良を続けてまいりました。
効率優先や原材料の高騰など、美味しさをとってマイナスとなる時代をくりくり抜けながらも、ケンキを召し上がるお客さまの笑顔のために美味しさへの一切の妥協をゆるさない。今日も職人の技と心で最高品質の原材料を使いお菓子を作り続けています。

1個 1,650円 12個人 2,280円
6個人 1,200円 15個人 2,800円
8個人 1,600円 20個人 3,600円

お正月限定販売
干支薯蕷まんじゅう
1個 280円

北海小豆餡を国内産薯蕷芋製の皮で包み、かわいらしい干支の「丑(うし)」の形に仕上げました。しっとり上品な甘さの薯蕷まんじゅうです。

お正月限定販売
菱花びら餅
1個 420円

丸い白餅の中に、余り愛餅を重ね、白みそ餡とごぼうを包み、花にもたとえられている伝統のお菓子です。三〇〇年の年輪を刻んだ、純州白みそ餡を包んだ、新年を寿ぐ、本格手づくりの花びら餅です。

お正月限定販売
千支プリン
1個 500円

華と生クリーム。おいしさ&おいしさ。純なとりあわせの、華乳ドラ焼きです。

お正月限定販売
千支プリン
1個 500円

古くから伝わる「ごら焼」を国内産小麦で作ることで、昔ながらの本物の味が復活しました。もちもちと柔らかい皮と、トロリとした北海道小豆餡がよくあいます。皮と餡がロの中、二休となり、優しい弾力となめらかな食感に魅了されます。

お正月限定販売
ごら焼
1個 180円

昔ながらの本物の味が復活しました。もちもちと柔らかい皮と、トロリとした北海道小豆餡がよくあいます。皮と餡がロの中、二休となり、優しい弾力となめらかな食感に魅了されます。

お正月限定販売
和栗きんとん
おせち料理にも
秋栗里[®] 寿
1個 450円 9個人 4,290円
3個人 1,500円 12個人 5,670円

熊本県球磨地区産「利平栗」。味・香りに優れ、さらに希少であることから栗の王様と称される栗。かにや独自の加工をすることで、余計なものを一切加えず、利平栗本来の色、そして深い味わいを引き出すことができました。

お正月限定販売
富士山ケーキ
1個 450円

栗の渋皮煮入りしろうぶじ

シヨコラな華味あかふじ

完全国内産

真心の職人が生みだすお菓子の笑顔の輪、広がる

新春の和菓子

新老松
1個 280円
新年のめでたさを松に事寄せ丹波大納言を松きんとんで包みました。

花輪
1個 280円
はないちりん羽二重餅で紀州の白みそ餡を包み梅花に仕上げました。

あけぼの
1個 280円
黄味餡で北海小豆こし餡を包んだ、ほっくりとしたおいしさです。

塩バターどら焼
1個 200円
こく深い塩バターとトロリとした北海小豆餡を国内産小麦のもっちり生地でサンド。

新ゆず
もろ山ゆずロール
長さ12センチ 1本1,800円

おだやかな日差しの中で色づくゆず。奥武蔵のふじこころにみえる「種だまりの里」毛呂山町。毛呂山町の桂木ゆずは日本最古の歴史をもつと言われています。果肉が厚く香りも強く、そしてレモンの約3倍のビタミンCを含む毛呂山ゆずを生かしました。今年収穫した新ゆずのゆずロールです。

毎乳ドラ
1個 200円

華と生クリーム。おいしさ&おいしさ。純なとりあわせの、華乳ドラ焼きです。

狭山茶どころお菓子の郷

しっとり焼き上げた狭山抹茶のカステラで、丹波大納言餡と抹茶クリームをそっと巻き上げました。狭山抹茶「明松」の味が存分に生かされた、かにや特製のロールケーキです。

まよまっちゃん巻
1個 160円

山形庄内産よもぎです。

草萌え季節限定菓子
あまのこ
1個 160円

「あまのこ」は、山形県庄内産のよもぎをもち、お菓子に仕上げました。よもぎの香りと、お菓子に仕上げました。

かにや

大切にしたいお菓子の心

●本社 / 埼玉県狭山市柏原337-13 (休: 日・祝) 電話: 04(2954)7111 (代表)

●工場店 04(2954)7113
狭山市柏原337-13 (休: 日・祝)

●入間川創業店 04(2954)0141 (代)
入間川創業店から徒歩1分、公共施設方面より徒歩1分

●狭山市駅前店 04(2958)1384
狭山市駅前エド・ロータリースク

●狭山台店 04(2957)5111 (代)
狭山台小学校前、狭山台バス停徒歩1分

●入間市中央店 04(2965)3111 (代)
入間市役所近く、産業文化センター前徒歩1分

●飯塚店 042(974)3300 (代)
飯塚駅前、中央バス停徒歩1分

●毛呂山店 049(295)2231 (代)
毛呂山町、毛呂山駅前徒歩1分

●高麗川店 042(985)6161 (代)
高麗川駅前、高麗川駅前徒歩1分

●坂戸店 049(281)6511 (代)
坂戸駅、中央地下鉄交差点より徒歩1分

●狭山ヶ丘店 04(2923)2211 (代)
狭山ヶ丘駅前、駅前通り徒歩1分

●所沢やき台店 04(2924)5577 (代)
所沢駅前、中央バス停徒歩1分

かにや で 検索 オンラインショップが便利になりました。

●各店舗の定休日、営業時間は、かにやホームページ又はお電話にてご確認ください。

◎年末年始、元旦、11日成人の日まで全店営業いたします。◎商品は税込み価格です。

これからも変わらぬ感謝の気持ち、これからも変わらぬ美味しさのお菓子

あふれる笑顔、ひろがる笑顔
みんなで味わう、ふるさとの味。

新パッケージ

いご鎌倉

見玉方面から比企・入間地区を抜け一路鎌倉へと南下する鎌倉街道。武蔵野の原野を走り、幾多の時代を駆け抜けた坂東武者達のロマンの味。さつまいものおいしさを生かした銘菓です。



1個 175円
8個入 1,670円
12個入 2,430円
18個入 3,530円
金雲から時空を俯瞰する
新パッケージになりました。

伊利麻の幸

豊かな自然の恵み・風土から生まれた、味わい深い銘菓を詰め合わせた贈り物に最適な銘菓です。



1号 1,700円
2号 2,530円
3号 3,150円
4号 4,150円
5号 5,100円
※写真は4号です。

寿ぎ詰め合わせ

1号 2,660円
2号 3,320円
※写真は2号です。



ふとらびーり

※写真は1号です。
広大な武蔵野平野。季節ごとにその趣を変え、やさしく包んでくれる味わいのむさし野。

1号 3,000円
2号 3,780円

茶むすめ

「茶むすめ」はお茶を入れて保存する壺を形とした最中です。昭和二十五年の創業当時から発売し、時代と共に品質の改良を重ねて参りました。狭山抹茶(明松)の抹茶銘菓と丹念に炊きあげた丹波大納言銘菓の二色の最中です。餅で作った皮の香ばしさがいつもの味を引き立てます。

1個 190円
12個入 2,280円
18個入 3,260円
24個入 4,050円

母なる大地

日本の埼玉の大地の味がする

埼玉産小麦と国産全粒粉をブレンド。シンプルな小麦の味わいをお楽しみください。



1個 185円
6個入 1,110円
9個入 1,670円



むせー路

国内産高級小麦粉100%で作りました。独特の柔らかさと、ふずみしさをしごり感があります。新鮮な鶏卵と越後の栗粉をたっぷり使い、何回も泡切りをしなが、じっくりと焼き上げた最高級手作りカステラと、まろやかでコクのある味わいの狭山抹茶「明松」を使った茶どころならではの抹茶カステラです。



●窓つりかすてら 1本 1,100円
●狭山抹茶かすてら 1本 1,200円
●窓つり 抹茶詰合せ 2本人 2,300円

桂木の真珠

毛呂山桂木ゆず。柚子の皮入り白餡をふんわり生地でサンド。ホワイトチョコプレートで優しくコーティング。真珠のような花の番をイメージして生まれたお菓子です。

1個 230円
6個入 1,380円
9個入 2,070円
12個入 2,760円

あはれぼん

広大な原野を鳥で飛んだ関東武士。たくましく剛健な伝統は、こんな風土の中で生まれました。ミルク、卵黄、バター豊かな風味を、その違い昔物語と共に味わってください。



1個 185円
5個入 925円
10個入 1,850円
15個入 2,775円
21個入 4,250円
◆アルミ箔を付けたお返し上がりください。



三味羊羹

大納言、香茶屋、果乃巻のお手頃サイズを詰め合わせました。かにや特製、羊羹3種の味を、食べきりサイズでお楽しみください。



1個 280円
3個入 840円
6個入 1,680円
12個入 3,360円

拍手さい彩

小麦粉を使わずアーモンドと狭山抹茶のふんわりとしたカステラ。中に抹茶クリームと丹波大納言をサンドしました。上にかいた粉糖と絶妙な寒の火入れが、パリッとした表面を作り出します。狭山抹茶「明松」を拍子いっばいの埼玉銘菓です。



1個 225円
10個入 2,250円
16個入 3,600円

福穀もち

京都高級菓子舗で使われている、滋賀県二重餅に、栗、こま、松の実、栗を、つきこみました。北海道特産小豆あんを包んだ五穀の餅です。



おいしいお召上がり方
ふっくらお餅に丹波大納言餅を添えて



成人の日

1月11日(月・祝) おいしいお菓子で門出のお祝いを。

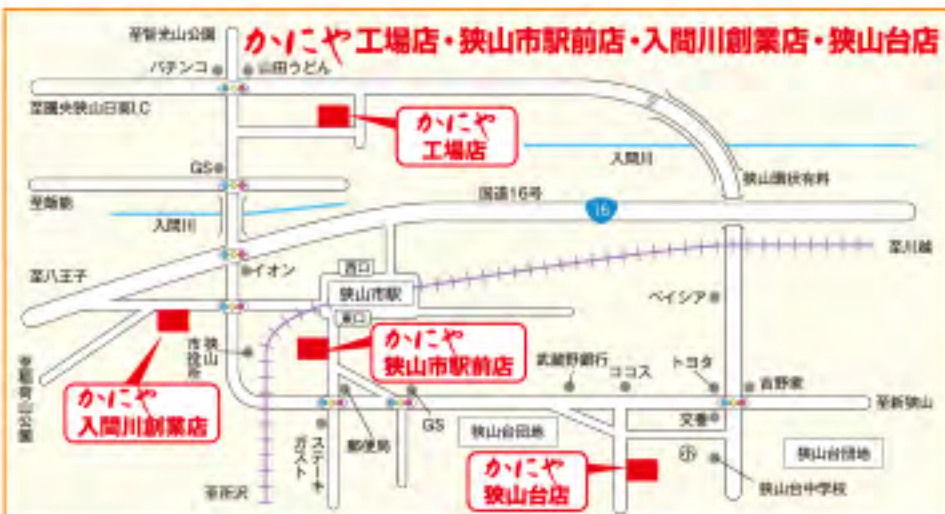
純和栗赤飯

※1kg以上よりご注文承ります。
小約350g 950円
中約700g 1,900円
大約1kg 2,700円



成人祝かすてら

国内産小麦粉100%
窓つりかすてら1本 1,100円
◆狭山抹茶かすてら1本 1,200円
◆窓つくり・抹茶詰合せ 2本人 2,300円



かにやで検索 http://www.kaniya.co.jp

大切にしたいお菓子の心
かにや

年末年始 元旦は 全店営業いたします。

お客様の目にもふれない所こそ、こだわります。たとえば丹波大納言餅の炊き方、大量に使う餡だから、大釜で炊き上げると思われがちですが、おいしく炊き上げる、釜の大きさが異なります。たくさんの餡をつくるためには、三口釜の炊きかき、三日間かけてじっくり炊き上げます。かにやの餅のおいしさの秘密は、素材を感じし手間厚く、なにげないと思われがちな釜へのこだわりから生まれてきます。おいしいあんこの原料は、もちろん厳選された丹波大納言餅です。

丹波大納言

京都丹波地方で千年以上前から栽培されてきた小豆。大粒で丸々とし、煮くずれしない、極上の素材。かにやの職人が心を込めて、丹波大納言小豆を氷砂糖で炊き上げました。餡にはお店の味の真髄が凝縮されています。

130g入 600円

献上菓子「香茶屋」「拍手さい彩」
昭和三十四年創業九年目に献上菓子としていた「明松」を継承し、平成十六年、先人の埼玉団体の新に献上菓子としていた「拍手さい彩」の創業より変わらぬ良い食材を使い、美味いものを作る提供したいとの思いをもって作り続けたゆえに、関係者の方々の愛をいただき、狭山抹茶「明松」の味わいを存分に活かした埼玉銘菓です。

香茶屋は狭山抹茶「明松」の味と香りを創り上げました。昭和天皇皇后両陛下にも献上されました。大納言と香茶屋の銘菓と、北海小豆が調和した伝統の羊羹です。
1本人 1,900円
2本人 3,700円
3本人 5,400円
4本人 7,200円

