

The AMAZING TEA

お菓子屋がつくる、狭山茶の新しい世界
 ～ 5種のお茶をティーバッグで ～



Green Tea, Roasted Green Tea, Earl Grey Tea



05 狭山紅茶
アールグレイ
 狭山産の茶葉を昔ながらの製法で丁寧
 に紅茶に。イタリア産ベルガモットオレ
 ンジのオイルのみで香り付けをした、
 狭山和紅茶です。
 5個入830円

04 極深煎り
さやま焙じ茶
 狭山火入れに長けた狭山の焙じ茶は、
 狭山茶の隠れた銘品。どこか懐かしい、
 ほっこりする優しい味わいです。
 5個入830円

03 極浅煎り
碾棒焙じ茶
 狭山抹茶「明松」の1番茎を軽く煎ること
 で香り高い極浅煎りの焙じ茶に仕上げま
 した。
 5個入830円

02 狭山火入
さやまかおり
 狭山茶の味わいの決め手である独特の
 火入れ方法で、これを狭山茶という力強
 い味わいに。
 5個入830円

01 萎凋
ゆめわかば
 希少種「ゆめわかば」と「やぶきた」の
 絶妙なブレンド。特殊製法で柔らかな花
 のような香りに。
 5個入950円

かにや×狭山茶舗奥富園製茶の
 クロスオーバー



ちゃばこどう
茶箱堂 ひと袋につき、
 美味しいお菓子ひとつ、プレゼント！
 11月5日(金)から11月23日(火)まで(数量限定、完売時期
 内終了あり)



- 本社 / 埼玉県狭山市柏原337-13
 電話:04(2954)7111(代表)
- 工場店 04(2954)7113
 狭山市智光山公園近く、狭山工業団地内。
- 入間川創業店 04(2954)0141(代)
 入間川商店街から稲荷山公園駅方面へ行く角。
- 毛呂山店 049(295)2231(代)
 出雲伊波比神社北側、ガソリンスタンド隣り。
- 狭山市駅前店 04(2958)1384
 狭山市駅東口、ロータリー入口。
- 高麗川店 042(985)6161(代)
 高麗川駅交差点より毛呂山方面へ300m。
- 狭山台店 04(2957)5111(代)
 狭山台小学校前、狭山台けやき通り沿い。
- 坂戸店 049(281)6511(代)
 泉町の中央地下道交差点より南方向200m。
- 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けやき通り沿い。
- 狭山ヶ丘店 04(2923)2211(代)
 狭山ヶ丘駅東口、駅前通り徒歩5分。
- 飯能店 042(974)3300(代)
 東飯能駅東口より市役所方面へ1分。
- 所沢けやき台店 04(2924)5577(代)
 泉町交差点より所沢中央消防署方面へ約220m。

各店舗の定休日、営業時間は、ホームページ又はお電話で。



茶どころ狭山ならでの、
 希少な品種、蒸し、火入れ。
 いつものひとときを
 華やかに。

奥富園製茶 十五代目当主 奥富 雅浩

かにやお菓子の歳時記

霜月
(11月)

秋栗里 和栗きんとん

純栗里・和栗きんとんの蜜栗は国内産、自家製栗餡は熊本県球磨地区産の「利平」を使用しています。利平栗は、色・味・香りに優れ、希少種であることから「栗の王様」と呼ばれています。栗本来の自然の味と色を大切に守ってつくりました。



1個	450円
3個入	1,540円
6個入	2,930円
129個入	5,700円

栗匠 栗饅頭

数量限定品

1個 320円

日高産・渋皮栗の蜜煮を丸ごと贅沢に包みました。サクサク・ふんわり・ホロホロと様々な食感が一つのお菓子里に存在する新感覚の栗饅頭です。まるで洋菓子みたいな伝統的日本菓子。日高栗の味わいが活かされています。

秋栗里 はぜ栗

1個 350円

利平栗を味わう。究極の栗菓子。

秋栗里 モンブラン

1個 650円

利平栗餡のクリーム。プレミアムな味わい。

要冷蔵

伊利麻の辛

贈り物最適品

茶経

新登場

茶箱堂と銘菓の詰合せ

1号 1,980円
2号 2,450円
3号 4,550円

※写真は2号です。

実ふたのむしり野

1号 2,490円
2号 2,950円
3号 3,850円
4号 5,450円

※写真は3号です。

塩バターとら焼

期間限定

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。

1個 220円

北のホクホク 九重栗がぼちや

北海道芽室町杉本農園「九重栗カボチャ」杉本さんが「家のかぼちゃは北海道一美味しい」と自慢するかぼちゃ。このかぼちゃでしか作り出せない味わいをお楽しみください。

1個 250円
6個入 1,795円
9個入 2,560円

雪のおくろみ

シトリン

シトリンはトルコ産乾燥イチジクなど世界でも品質の高さが認められているドライフルーツやナッツなどをバターたっぷりの発酵生地にはみぎ、長い時間をかけてじっくりと焼き上げた伝統のドイツ菓子です。天然バニラと世界自然遺産の白神山地の酵母でつくりました。

桐箱入り 1本約25センチ 4,900円
簡易包装 4,300円

化粧箱入り 1本約13センチ 2,500円

鎌倉

児玉方面から比企・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 185円
8個入 1,780円
12個入 2,570円
18個入 3,750円

1個 175円
6個入 1,300円
8個入 1,700円
12個入 2,450円
15個入 3,000円
20個入 3,900円