

中尾清月堂

新春もち

「コシの強さ」、「甘い風味」、「絹のようななめらかさ」
3 拍子揃った最高級品種のもち米「富山県産新大正」を使用。
職人の手作りによるお餅で良きお正月をお迎えください。

【ぜんざい用小豆煮 販売予定日】
①2024 年 12/29～1/3 (1/1 休業)
②2025 年 1/9～1/11



ご予約
できます



鏡餅



厄払い用
紅白鏡餅

のし餅



どぼ餅



密閉バックで 2 週間程度のお日持ちです。手のひらサイズから、一升・二升など大きなサイズも選べます。

厚みがあり、食べ応え十分です。お雑煮やぜんざいにおすすめです。

食べやすい大きさにカットしてあります。焼いてそのまま食べるのがおすすめです。白餅・豆餅・昆布餅の 3 種。

※商品写真はイメージです。

中尾清月堂の おいしい お餅の秘密



餅製造 担当 島野さん

中尾清月堂の餅はすべて、「新大正」という餅米を使っています。コシの強さ・甘い風味・絹のようななめらかさが特徴です。

新大正の発育には、ここ北陸地方の風土・気候・清らかな水が欠かせません。また、穂倒れしやすく栽培が難しいことから、収穫量には限りがあり、ほとんどを北陸地方で消費してしまふ、全国的にも大変希少な品種です。

そんな貴重な餅米の良さを最大限に生かす為、当社では、餅米をしつかりと浸水させ、丁寧に蒸しあげています。また、鏡餅は上下のサイズや餅の丸みが大切なので、製造の技術も問われます。つき立てをいち早く丸め、形を整える作業は、時間との勝負！熟練の技でもあります。私たちが心を込めて作った「お餅」を、ぜひお召し上がりください。



ご予約申し込み書

ご記入の上、店頭までお越しいただくか、お電話・FAXでもご予約承ります。

【予約受付終了日】

鏡餅…12/25まで とぼ餅・のし餅…12/27まで

厄払い餅…お渡しの2日前まで (12/31、1/2 お渡しの分は 12/29 まで)

商品名	サイズ (直径・高さは目安です)	本体価格(税込)	個数	
鏡餅  12/26 販売開始	小 直径7.5×高さ5cm	450 円 (486 円)		
	大 直径9×高さ5.5cm	700 円 (756 円)		
	一升一重 直径16×高さ9cm	2,700 円 (2,916 円)		
	一升五合一重 直径18.5×高さ10.5cm	3,950 円 (4,266 円)		
	二升一重 直径21×高さ12.5cm	5,200 円 (5,616 円)		
	三升一重	7,700 円 (8,316 円)		
	四升一重	10,200 円 (11,016 円)		
厄払い用紅白鏡餅 	一升一重 直径16×高さ9cm	2,700 円 (2,916 円)		
	二升一重 直径21×高さ12.5cm	5,200 円 (5,616 円)		
	三升一重	7,700 円 (8,316 円)		
とぼ餅  12/7 販売開始	とぼ餅(白餅)	1,550 円 (1,674 円)		
	とぼ餅(黒豆)	1,700 円 (1,836 円)		
	とぼ餅(昆布)	1,700 円 (1,836 円)		
のし餅  12/26 販売開始	のし餅(白餅)	1,150 円 (1,242 円)		
	店員 記入 担当者	お代金	小計	
		済・未	消費税	
			合計	

お名前

様 TEL

お受け取り日時

月 日()

時

受取
店舗

高岡本店
富山店

野村店
富山大和店

高岡本店

☎0766-25-0514

FAX0766-26-0514

営業時間 8:00~19:00

高岡市宮田町 2-1

富山店

☎076-491-1255

FAX076- 491-5805

営業時間 8:30~19:00

富山市大泉本町 1-4-7

野村店

☎0766-29-0514

FAX0766-29-0522

営業時間 9:00~19:00

高岡市野村 533-3

富山大和店

☎076-407-6653

大和富山店地下1階