

発酵と和菓子

石舟庵

身体がよろこぶ新体験。発酵のチカラで、より健やかに。

4/4日まで開催!



糰 大福

おひとつ 291円 ▼ 259円

あっさりとした糰あん、食へ応えのあるもっちりとした大福餅。黒ごまと、ほんのり感じる塩味が、全体の味を引き締めます。白砂糖不使用の和菓子。素材そのものの風味が豊かに広がります。

健やかさを追求した、新しく、やさしい和菓子。

白砂糖不使用

健やかなひととき。

人々の健康を願って、一年かけて、開発した「糰あん」たいせつにしたのは腸のはたらき。
・小豆の食物繊維
・自家製の米糰甘酒
・フラクトオリゴ糖
白砂糖不使用の優しい甘さ。
石舟庵は挑戦します。和菓子で、健康食品へ。



糰 上生菓子

おひとつ 432円 ▼ 388円

和紅茶とたのしむ

本来、お茶の席で召し上がる上生菓子は、素材の香りはせず、美しさを楽しむお菓子。現代のおもてなしに珈琲、紅茶とともに愉しめるよう、素材の風味を加えました。健やかさと、素材の風味を加え作り上げました。

白砂糖不使用



糰 と蜂蜜 「紅ほっぺ」

おひとつ 399円 ▼ 378円

伊豆産の蜂蜜と季節の果実「紅ほっぺ苺」が、新しいハーモニーを生み出しました。お米由来の優しい甘さの「あま糰」と、果実のコントラストが美味しいスイーツです。

白砂糖を使わない優しいスイーツ。

白砂糖不使用

和素材を愉しむ。

黒ごまプリン

和素材×プリンの極みへ。
ひと口、食べた瞬間
黒ごまの香りが広がります。
黒ごまの濃厚な風味と、
あっさりとしたロドけが特徴の
新しいバランスを追求しました。



新商品 おひとつ 324円

手づくりわらび餅

涼やかなのど越し。
口いっぱい広がる
きな粉の香ばしさと、上品な甘さ。
本蕨粉を使用した手作りならではの
美味しさをお楽しみください。



季節先どり おひとつ 367円

胡麻の ふろらんたん

サクツとした
最中種の軽い食感と、
粗糖キャラメル
やさしい甘さ。
黒ごまの香ばしさが
スパイスのように深みを
演出します。珈琲と
相性の新しいお菓子。



新商品 おひとつ 162円

石舟庵

0120-345-255 受付時間 9時～17時

- ※ 石舟庵 全店舗にて開催いたします。 ※ チラシの表示価格は全て税込価格です。
- ※ 店頭混雑時は、お電話に出られない場合がございます。何卒、ご了承くださいませ。
- ※ 今後の社会情勢により営業時間を変更する場合がございます。
- ※ チラシ掲載商品は、数量限定でございます。限定数に達し次第終了となります。お品物は、各店舗十分にご用意しておりますが、万一品切れの際はご容赦くださいませ。

ご来店されるお客様へお願い

- 体調不良・熱のある方の来店はご遠慮ください。
- ご入店の際は必ずマスクを着用し、店舗設置のアルコールで手指消毒をお願いいたします。
- お会計の際、お客様同士の距離が十分にとれるよう足元のマークに沿ってお並びください。

湯川本店 8:30～17:00 0557-36-2313

川奈店 9:30～18:00 0557-44-1800

湯の花店 9:00～17:30 0557-38-1188

伊東駅店 9:00～18:00 0557-38-3000

デュオ店 9:30～19:00 0557-38-0125

長泉店 9:30～18:00 055-988-5858

函南店 9:30～18:00 055-978-9800

熱海店 9:00～17:30 0557-81-7776

ラスカ熱海店 10:00～18:00 0557-82-6200

ラスカ平塚店 10:00～20:00 0463-73-5558

LINE 石舟庵
LINE公式アカウント
友だち登録はこちらから

【LINE登録特典】
① 会員様限定の特別予約
② 催事・新商品のご案内
③ 期間限定商品のお知らせ