

おばあちゃん、わかったって。

帰りに渡される手土産はいつも「五月ヶ瀬」。

「お世話になってる人にちゃんと渡すんやで」。

ちゃんとわかってるって。

みんなにも、もうお馴染みの味だよ。



五月ヶ瀬 煎餅

「おもてなし」の心が育んだ福井に根付いたお菓子。石窯を使って、一枚一枚 焼型でじっくりと焼き上げ、材料の風味を生かし、まるやかな風味と香ばしさを醸し出しています。煎餅と落花生の美味しさのハーモニーをおたのしみください。



おかげ様で、2013年度
モンドセレクション
最高金賞受賞

御菓子処
五月ヶ瀬

本社・舟寄庵／坂井市丸岡町舟寄9-1 TEL.0776-67-3500
春江総本店／坂井市春江町藤鷲塚40 TEL.0776-51-5581
<http://www.satsukigase.co.jp/> E-mail info@satsukigase.co.jp
☎0120-082-825 (平日9:00～17:00)

POWER OF
80万
FUKUI

入口
Entrance

「お!ばあちゃん、また来るね」

いつの間にか背もあんなにのびて、
手土産の「五月ヶ瀬」の袋も小さく見えるよ。
次に会う時には、もっとお姉ちゃんかねえ。
……また、遊びにおいでのお。



五月ヶ瀬 煎餅

「おもてなし」の心が育んだ福井に根付いたお菓子。石窯を使って、一枚一枚焼型でじっくりと焼き上げ、材料の風味を生かし、まろやかな風味と香ばしさを醸し出しています。煎餅と落花生の美味しさのハーモニーをおたのしみください。



おかげ様で、2013年度モンドセレクション
最高金賞受賞

2013年のご愛顧いただきありがとうございました。
来る2014年もよろしくお願い申し上げます。

株式会社五月ヶ瀬 代表取締役 瀬川裕司

御菓子処
五月ヶ瀬

本社・舟寄庵／坂井市丸岡町舟寄9-1 TEL.0776-67-3500
春江総本店／坂井市春江町藤鷲塚40 TEL.0776-51-5581
<http://www.satsukigase.co.jp/> E-mail info@satsukigase.co.jp
☎0120-082-825 (平日9:00～17:00)