

歴史ある老舗のお菓子

三重の銘菓

老舗餅屋平治

銘菓 関の戸



真心こめた美味しさ

平治煎餅の由来

大正2年の創業以来、天皇、皇后両陛下にもお買い上げを頂いた銘菓「平治煎餅」。文楽、歌舞伎等の「勢州阿漕浦～平次住家の段～」でも知られる、平治の忘れ笠を模って作られた三重を代表する味です。



① 平治煎餅 小笠 (箱入)

24枚 (2枚包×12) 918円(税込)

小麦粉、砂糖、鶏卵を原料にした口当たりの良いお味のお煎餅です。いつの時代も変わらぬおいしさです。

【アレルギー表示】小麦、卵 【賞味期間】60日



② 平治煎餅 ショコラ

5枚入 756円(税込)

伝説に登場する平治の忘れ笠を模ったお菓子「平治煎餅」にチョコをしみ込ませました。お煎餅とチョコレートのマリージュをお楽しみください。

【アレルギー表示】小麦、卵、乳 【賞味期間】60日



③ 平治最中 (箱入)

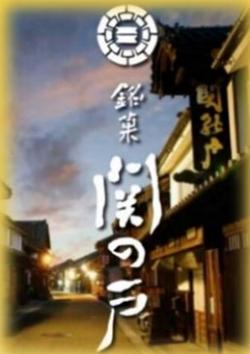
5個入 832円(税込)

外はさっくりの皮、中にはたっぷり入った餡子の甘みが口の中に広がる逸品です。お茶との相性も抜群です。

【アレルギー表示】なし 【賞味期間】14日



銘菓 関の戸



創業約 380 年 深川屋は「忍びの隠れ蓑」

東海道五十三次の宿場町「関宿」で、江戸時代寛永年間から作り続けている「関の戸」は、忍者の末裔 服部伊予保重により考案されたお餅菓子です。

関の戸シリーズは、亀山市の『亀山ブランド認定商品』です。



2013 みえセレクション選定品



④ 銘菓 関の戸

6個入り 648 円(税込)

赤小豆のこし餡をぎゅうひ餅で包み、阿波特産の「和三盆」をまぶした、一口大の餅菓子です。

古くからお手茶菓子として、お抹茶の席などでご利用頂いております。心を込めて、ひとつひとつ丁寧にしております。

【賞味期間】 製造日より約 15 日間 (常温)

⑤ お茶の香 関の戸

6個入り 648 円(税込)

伊勢茶を石臼で丁寧に挽き、和三盆の細度と合わせた「粉末伊勢茶和三盆」を関の戸にまぶしました。口に含むと、最初はお茶のほどよい苦み、そして餅皮の食感とこしあんの甘味により、奥深い味が楽しめます。

【賞味期間】 製造日より約 15 日間 (常温)

2017 年 全国菓子大博覧会
厚生労働大臣賞受賞



⑥ 黒糖 関の戸

6個入り 648 円(税込)

関の戸に黒糖をまぶしました。糖蜜に含まれるミネラルが角の無い渋みに表れその香りと共にくちどけを演出します。日本茶はもちろん、珈琲にもよく合います!

【賞味期間】 製造日より約 15 日間 (常温)



関の戸商品共通 【アレルギー表示】 なし

原材料はこちらをご覧ください。⇒



三重の銘菓 原材料名

	商 品 名	原材料名
1	平治煎餅 小笠	砂糖、小麦粉、卵
2	平治煎餅 ショコラ	砂糖、植物油、小麦粉、卵、ココアバター、カカオマス、乳糖／ 乳化剤、香料（一部に小麦、卵、乳成分、大豆を含む）
3	平治最中	砂糖、小豆、最中種、寒天
4	銘菓 関の戸	砂糖、小豆、水飴、餅粉（国内産）／トレハロース
5	お茶の香 関の戸	砂糖、小豆、水飴、餅粉（国内産）、伊勢茶／トレハロース
6	黒糖 関の戸	砂糖、小豆、水飴、餅粉（国内産）、黒糖／トレハロース