

歴史ある老舗のお菓子

# 三重の銘菓

平治煎餅本老

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)

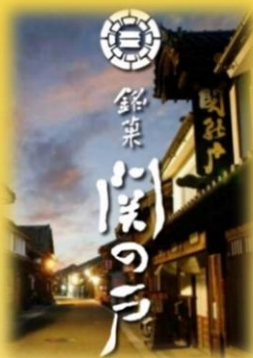
外はさっくりの皮、中にはたっぷり入った餡子の甘みが口の中に広がる逸品です。お茶との相性も抜群です。

【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、植物油脂、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