



MURAKAMI
村上

「もういいよ、できたよ」

三十年以上も炊き続けた熟練の職人には、餡がそう語りかけるといいです。それは毎日の精進が培う目に見えない技術。

手を抜かず、楽をせず、当たり前前を当たり前前になる凡事貫徹哲学は、私たちの財産として、創業時から受け継がれました。

創業明治四十年。金沢で菓子ひとすじ。村上の菓子作りは、今日も小豆選びからはじまります。

この路、
ひとすじ。

黒糖ふくさ餅



もちもちとした求肥餅をこし餡で包み、ふんわりとした焼皮でくると巻きました。黒糖風味の焼き皮が、もっちり、なめらか、ふんわり。楽しい食感の三重奏です。

一個	二二〇円
五個入	一三〇〇円
八個入	二〇一〇円
一二個入	二九九〇円
一四個入	三四三〇円
二十個入	四七〇〇円

賞味期限\製造後一〇日間

特定原材料等\卵・乳・小麦・大豆

垣穂



香豊かな黄な粉と、もっちりとした求肥餅がなめらかにとけていきます。さらりとした甘さに、たっぷりまぶした胡麻がアクセント。第二回全国菓子博覧会で内閣総理大臣賞を受賞した人気の一品です。

一個	一四〇円
六個入	九九〇円
一二個入	一八八〇円
一六個入	二四四〇円
一八個入	二七七〇円
二六個入	三八九〇円

賞味期限\製造後四〇日間

特定原材料等\乳・大豆・こま

季節のふくさ餅



桜餡

抹茶餡

一個	二二〇円
五個入	一三〇〇円
八個入	二〇一〇円
一二個入	二九九〇円
一四個入	三四三〇円
二十個入	四七〇〇円

※黒糖ふくさ餅との抱き合わせも可能です

賞味期限\製造後一〇日間

特定原材料等\卵・乳・小麦・大豆

きんつば



大粒の小豆をふっくら柔らかく、三日間かけてしっとり炊き上げました。こくのある風味や香りは北海道産ならばこそ。艶やかな小豆の味わいに村上の技があります。

一個	一五〇円
五個入	九〇〇円
一〇個入	一七〇〇円
一六個入	二六五〇円
二一個入	三五〇〇円

賞味期限\製造後四〇日間

特定原材料等\小麦

※価格は全て本体価格となっております。

店舗一覧

【金沢直営店】
 本社店・長町本店・
 十間町店・百番街店
 【関東エリア】
 日本橋高島屋店
 横浜高島屋店
 渋谷ヒカリエ店
 小田急町田店
 池袋東武店(金沢和音)
 【関西エリア】
 大阪高島屋店
 【菓ふえ MURAKAMI】
 本社店
 Nagaya-mon 店
 クロスゲート金沢店
 【餡屋 musubu】
 東山店

会社概要

商号 (資)村上製菓所
 代表者 代表社員 村上二郎
 所在地
 石川県金沢市泉本町 1-4
 076-242-1411(代表)
 従業員数 130名
 設立 昭和 28年 11月 30日

ご注文・お問合せ

フリーダイヤル
 0120-800-234

www.wagashi-murakami.com

賞味期限\製造後三〇日間



万葉

金沢の風雅を伝える『万葉』
 は、金箔をあしらった上品な
 生菓子。小豆と黄身、二層の
 そぼろ餡がほのかに柚子の香
 りとともに口に広がります。

四個入	五〇〇円
八個入	一〇〇〇円
一二個入	一五〇〇円

特定原材料等\卵

賞味期限\製造後一五日間



あんころ餅

金沢名物のひとつ『あんころ餅』。求肥餅のもっちり食感と相性の良いしっとりなめらかな小豆こし餡はこだわりの自社製餡。かわいらしい一口サイズでお茶のお供にぴったりです。



六個入
 四五〇円

特定原材料等\乳・大豆

賞味期限\製造後六〇日間



しばふね (生姜せんべい)

新鮮な生姜をたっぷりすり込んだ一口サイズのおせんべいです。生姜独特のさわやかな甘味とピリッとする刺激が癖になる。さっぱりとした後味がどのようなお茶にも合います。

一枚	三五円
十枚入	五百円
十六枚	七一〇円
二四枚入	一〇四〇円
三二枚入	一三二〇円

特定原材料等\小麦・乳

賞味期限\製造後六〇日間



わり氷

光を集めるきらきら氷の輝き。ひと粒ひと粒職人が削った趣ある形と繊細な色合いの干菓子です。乾燥に六日間もかける丹念な製法で、外はかりっと、中はしっとり仕上げてます。

一袋(四〇g)	二五〇円
六袋入	一六五〇円
八袋入	二二五〇円
一二袋入	三三五〇円

特定原材料等\なし

たちばな (一)

一三三〇円

たちばな (四)

三〇九〇円



垣穂(黒ごま)×2
きんつば×2
わり氷×2



垣穂(黒ごま)×6
きんつば×6
わり氷×4

賞味期限\製造後四〇日間

特定原材料等\乳・小麦・大豆・ごま

賞味期限\製造後四〇日間

特定原材料等\乳・小麦・大豆・ごま

たちばな (二)

一八六〇円

たちばな (五)

三五九〇円



垣穂(黒ごま)×4
きんつば×4
わり氷×2



垣穂(黒ごま)×6
きんつば×6
わり氷×6

賞味期限\製造後四〇日間

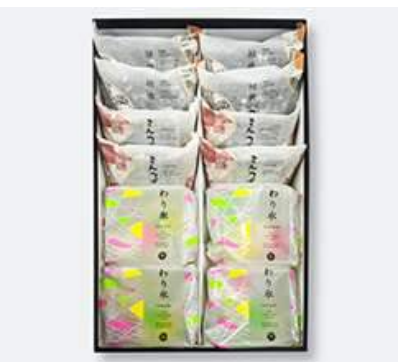
特定原材料等\乳・小麦・大豆・ごま

賞味期限\製造後四〇日間

特定原材料等\乳・小麦・大豆・ごま

たちばな (三)

二四一〇円



垣穂(黒ごま)×4
きんつば×4
わり氷×4

賞味期限\製造後四〇日間

特定原材料等\乳・小麦・大豆・ごま

栗ようかん



厳選した小豆を丁寧に練り上げた村上特製羊羹に、栗の甘露煮をあしらった愛らしいひと口サイズの羊羹です。

季節商品となります。

- 一個 一二五円
- 五個入 七七五円
- 一〇個入 一四五〇円

賞味期限\製造後一二〇日間

特定原材料等\なし

芋ようかん



加賀の伝統野菜として愛されてきたサツマイモ「五郎島金時」の豊潤な甘みをぎゅっととじこめた、黄金色のひと口羊羹です。

季節商品となります。

- 一個 一二五円
- 五個入 七七五円
- 一〇個入 一四五〇円

賞味期限\製造後一二〇日間

特定原材料等\なし

栗っい



そぼろにした栗の甘露煮を白餡に練りこんで上品な甘さに仕上げた栗餡を、小豆の餡で包みほっくり焼き上げました。なめらかな舌ざわりと、奥深い旬の味わいをお楽しみください。

季節商品となります。

- 一個 一二五円
- 四個入 五〇〇円
- 七個入(わっぱ) 一〇〇〇円
- 六個入 八五〇円
- 一二個入 一七〇〇円
- 一八個入 二五〇〇円

特定原材料等\卵

賞味期限\製造後三〇日間