

とだやしやとうどう  
戸田屋正道

# 秋の収穫祭

開催期間 11/20金・21土・22日・23祝  
6時30分閉店 6時閉店 5時30分閉店 5時30分閉店

新米、  
新豆、特集!

第二弾



早いもので今年も一年を締めくくる時期となりまして。今年の世界の常識が大きく覆された苦難の一年として今後の歴史に残る年になりました。世界的に経済が打撃を受け、当店も少なからずその影響を受ける中でも、愛顧くださるお客様に支えられ、何とか今年も一年商いを続けることが出来ました。そして、このような中でも、季節はしっかりと巡り、季節ごとの実りを私たちに届けてくれる生産者の方々すべての方々にご恩返しをすべく、今年年の感謝を込めて、秋の収穫祭を開催いたします。お米に粟に小豆、大地の恵みを受けて育った作物を、戸田屋の手で美味しいお菓子にして皆様にお届けいたします。是非とも多くの皆様にご来店いただけますよう、心よりお待ちしております。



ごあいさつ  
戸田 健夫



新栗

あまくて  
しあわせ

おとなの  
贅沢  
スイーツ

栗むし羊羹

2,000円の品 1本 1,700円

茨城県産の栗を自家製に蜜漬けし、丁寧に蒸し上げたこの時期の大人気商品を特別価格でご提供。



和風モンブラン

370円の品

1個 340円

モナカの皮にアーモンドクリームを詰めて焼き、粒あんど生クリームを絞った台に、熊本県産の栗ペーストをたっぷり付けました。



限定復活

バターどら焼き  
1個 200円

戸田屋の日で数十年ぶりに復活を遂げ、大反響を頂いたバターどら焼きを、感謝祭限定で販売いたします。新小豆を炊いたふっくら粒あんどほんのり塩気の効いた自家製バタークリームのお好みをどうぞお楽しみください。



栗かのこ

350円の品

1個 320円

自家製の蜜漬け栗を贅沢に使った秋の味覚を存分に味わえる逸品です。



季節限定

秋の定番人気商品になった栗あんころを感謝祭価格でご提供!

山形栗あんころ

850円の品 6個入1箱 700円



シンプルな甘さが際立つ元祖あんころは冷しても美味。

山形あんころ

600円の品 6個入1箱 500円

刻み栗と小豆の甘露煮をたっぷり挟んだロールケーキです。今年はショコラ生地のスポンジになってプチリニューアル!

**売出し限定**

栗と小豆のロール  
1,900円の品  
1,000円

秋の夜長のティータイムに

ショコラスポンジ

栗&小豆クリーム

蜜漬けサツマイモ

当店の定番、和風プリンにサツマイモのペーストを入れ、スイートポテト風味のプリンに仕上げました。上には自家製のサツマイモの蜜漬けをトッピング。

スイートポテトプリン  
300円の品  
270円

サツマイモペースト入和風プリン

契約農家さんから天皇陛下が皇居内の水田で御手植えされるもち米の高級品種マンゲツモチを栽培して頂き、今年初めての収穫となりました! この希少なマンゲツモチを使った大福2種類を日替わりでご提供いたします!

新嘗祭大福

夫婦なかよく

11/20  
11/21  
限定

豆大福  
160円の品 1個 130円

今年の新米の収穫に感謝して冬の人気商品、豆大福を特別価格で!

11/22  
11/23  
限定

草大福  
160円の品 1個 130円

22日は「いい夫婦の日」ヨモギのお菓子を送って日頃の感謝の気持ちを伝えましょう!

いい夫婦の日プロジェクトとは?  
【ヨモギの花言葉:夫婦愛、決して離れない】これって、いい夫婦の日にぴったり! ヨモギの花言葉に託して、「大切な日に日頃伝えられない感謝の気持ちを贈ろう」「絆を深めよう」という想いからヨモギのお菓子をプレゼントするという活動がスタートしました。

クリスマスケーキ  
ご予約はお早め!  
ご予約は12/20まで  
受取3日前まで  
ご予約下さい

今年のクリスマスケーキは、新たに自家製の紅せやかのジャムを挟み、より戸田屋らしい味わい!

毎月18日は戸田屋の日  
毎月その日だけの限定お菓子や、ポイント2倍など、嬉しいイベント満載! ぜひお見逃しなく!

菓造専心  
戸田屋正道  
とだやしやとうどう  
http://www.toda-ya.com  
〒990-0032 山形市小姓町1番32号  
午前9時~午後6時30分  
(土曜日 午後6時閉店、日曜・祝日 午後5時30分閉店)  
定休日/第二・第四水曜日  
TEL. 023-622-6728 FAX. 023-634-6728  
※掲載された価格はすべて税抜きの価格です。



人間が好き、お菓子大好き!  
品質責任の証  
当店では、磯部晶策氏(晶岩波)の提唱する磯部理念に基づいた菓子づくりをしております。お客様に心の底から喜んでいただける徹底した菓子づくりとお客様の後ろ姿に「どうぞお幸せに」と祈りの販売をさせていただきます。により、品性資本を蓄えることを当店の理念としております。

◆戸田屋正道では、お客様に安心してご購入物を楽しんでいただくため、コロナウイルス感染症対策として、店舗スタッフのマスク着用、店舗入り口に消毒液の設置、定期的な店内換気を実施しております。  
◆また、ご来店いただくお客様にも、マスクの着用をお願いしております。  
◆なお、店内の混雑状況により、入場制限などを設ける場合もございますので、予めご了承ください。