

明石屋菓子曆



夏



Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

かるかん 軽羹

江戸末期の安政元年、
時の藩主島津斉彬公の
お声がかかりで生まれた
明石屋の代表銘菓「軽羹」。
自然薯しおんじょによる深い味わいと
「殿様菓子」とも言われた
白く凜とした姿に
清廉潔白な薩摩びとの心を映します。

夏

明石屋菓子曆

Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer



軽羹

- 5260 3号 税込 4,536円
(本体4,200円)1.2kg
- 5271 2号(4号×2本) 税込 6,750円
(本体6,250円)1.6kg
- 5290 特1号(4号×3本) 税込 10,152円
(本体9,400円)2.4kg
- 5277 屋久杉貼箱入 税込 14,300円
(本体13,000円)1.8kg



5275
軽羹2号木箱入
税込 7,290円
(本体6,750円)1.7kg



5271
軽羹2号(4号×2本)
税込 6,750円
(本体6,250円)1.6kg



5250
軽羹4号
税込 3,456円
(本体3,200円)0.8kg



5240
軽羹8号
税込 1,782円
(本体1,650円)0.4kg

夏

明石屋菓子曆



Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

かるかん 軽羹（小型）

自然薯と米粉、砂糖、
自然の恵みだけで蒸し上げた
ほんのり甘く、しっとりとした口当たり。
伝承の技が織りなす味わいには
今も変わらぬふるさとの
温もりがあります。



軽羹（小型）

- 5232 6枚入 ———— 税込 1,782円
(本体1,650円)0.43kg
- 5239 8枚入 ———— 税込 2,376円
(本体2,200円)0.6kg
- 5319 12枚入 ———— 税込 3,510円
(本体3,250円)0.9kg
- 5336 24枚入 ———— 税込 6,966円
(本体6,450円)1.7kg



5332

軽羹20枚入
税込 5,832円
(本体5,400円)1.4kg



5331

軽羹15枚入
税込 4,374円
(本体4,050円)1.0kg



5330

軽羹10枚入
税込 2,970円
(本体2,750円)0.7kg



5217

軽羹5枚入(簡易)
税込 1,350円
(本体1,250円)0.32kg

夏

明石屋菓子曆



Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

かるかんまんじゅう 軽羹饅頭

まあるく愛らしく、
ふんわりと蒸し上げた軽羹で
ほどよい甘さの小豆餡を包んでいます。
繊細で上品な味わいが
多くの皆様に親しまれています。



軽羹饅頭

- 52020 5個入(簡易) — 税込 1,080円
(本体1,000円)0.32kg
- 5040 6個入 — 税込 1,458円
(本体1,350円)0.43kg
- 5060 10個入 — 税込 2,430円
(本体2,250円)0.7kg
- 5110 24個入 — 税込 5,670円
(本体5,250円)1.7kg



5105

軽羹饅頭20個入
税込 4,752円
(本体4,400円)1.4kg



5080

軽羹饅頭15個入
税込 3,564円
(本体3,300円)1.0kg



5070

軽羹饅頭12個入
税込 2,862円
(本体2,650円)0.9kg



5050

軽羹饅頭8個入
税込 1,944円
(本体1,800円)0.6kg

夏

明石屋菓子曆

Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer



軽羹

かるかん

かるかんまんじゅう

軽羹饅頭詰合せ

深山の滋味豊かな幸を

贅沢な味わいに昇華させた

軽羹と軽羹饅頭。

鹿児島を代表する

二大銘菓の詰合せです。

軽羹・軽羹饅頭詰合せ

5380 3枚・3個入 — 税込 1,620円
(本体1,500円)0.43kg

5414 10枚・10個入 — 税込 5,292円
(本体4,900円)1.4kg

5440 4号・4個入 — 税込 4,374円
(本体4,050円)1.1kg

5450 4号・8個入 — 税込 5,292円
(本体4,900円)1.4kg

5460 4号・12個入 — 税込 6,372円
(本体5,900円)1.7kg



5450

軽羹4号・
軽羹饅頭8個入
税込 5,292円
(本体4,900円)1.4kg



5385

軽羹8号・
軽羹饅頭2個入
税込 2,268円
(本体2,100円)0.55kg



5411

軽羹5枚・
軽羹饅頭10個入
税込 3,834円
(本体3,550円)1.0kg



5410

軽羹5枚・
軽羹饅頭5個入
税込 2,700円
(本体2,500円)0.8kg

夏

明石屋菓子曆



Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

春駒

はるこま

風味豊かな小豆餡を

丁寧に練り上げた伝統の餅菓子。

素朴を極めたその姿と味わいは

昔ながらの野趣にあふれています。



春駒

5530 12本入 — 税込 2,862円
(本体2,650円)0.8kg

5540 16本入 — 税込 3,780円
(本体3,500円)1.1kg

軽羹饅頭・春駒詰合せ

5610 4個・4本入 — 税込 1,944円
(本体1,800円)0.6kg

5625 8個・4本入 — 税込 2,862円
(本体2,650円)0.9kg

5660 16個・16本入 — 税込 7,452円
(本体6,900円)2.2kg



5650

軽羹饅頭12個・
春駒12本入
税込 5,670円
(本体5,250円)1.7kg



5630

軽羹饅頭8個・
春駒8本入
税込 3,780円
(本体3,500円)1.1kg



5555

春駒24本入
税込 5,670円
(本体5,250円)1.5kg



5520

春駒8本入
税込 1,944円
(本体1,800円)0.6kg

夏

明石屋菓子曆



Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

高麗餅

これもち

焼物の技術とともに
高麗の国から伝えられた美味。
遠く異国の名を刻んだ
蒸し菓子は、
悠久の時を経て
薩摩の伝統菓子となりました。



50480

軽羹4号・軽羹饅頭
8個・高麗餅4号
税込 8,748円
(本体8,100円)2.2kg



51010

軽羹4号・高麗餅4号
税込 6,750円
(本体6,250円)1.8kg



50473

軽羹5枚・軽羹饅頭
5個・高麗餅5枚入
税込 4,482円
(本体4,150円)1.2kg



51005

軽羹5枚・
高麗餅5枚入
税込 3,240円
(本体3,000円)0.8kg



51185

高麗餅10枚入
税込 3,510円
(本体3,250円)0.95kg



51120

高麗餅4号
税込 3,456円
(本体3,200円)0.9kg

夏

明石屋菓子曆



Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

一黙 いちもく

多くを語らずとも通じ合う
明鏡止水の心象をその味わいに込めました。
丹精した菓匠の技で素朴ながらも
軽やかな饅頭に仕上げました。



一黙

53120 12個入 — 税込 2,862円
(本体2,650円)0.8kg

53160 24個入 — 税込 5,670円
(本体5,250円)1.55kg

軽羹饅頭・一黙詰合せ

53220 8個・4個入 — 税込 2,862円
(本体2,650円)0.85kg

53230 8個・8個入 — 税込 3,780円
(本体3,500円)1.1kg

53240 12個・12個入 — 税込 5,670円
(本体5,250円)1.65kg



53230

軽羹饅頭8個・
一黙8個入
税込 3,780円
(本体3,500円)1.1kg



53200

軽羹饅頭4個・
一黙4個入
税込 1,944円
(本体1,800円)0.6kg



53140

一黙16個入
税込 3,780円
(本体3,500円)1.0kg



53100

一黙8個入
税込 1,944円
(本体1,800円)0.55kg

夏

明石屋菓子曆



Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

大黒餅

だいこくもち

七福神の大黒様の尊名にあやかり、「大黒餅」と名付けました。
南国情緒漂う黒糖の求肥で
大納言小豆の粒餡を
柔らかく丁寧に包み込みました。



大黒餅

52240 12個入 — 税込 2,862円
(本体2,650円)0.8kg

52270 24個入 — 税込 5,670円
(本体5,250円)1.4kg

軽羹饅頭・大黒餅詰合せ

52452 8個・4個入 — 税込 2,862円
(本体2,650円)0.85kg

52453 8個・8個入 — 税込 3,780円
(本体3,500円)1.1kg

52457 12個・12個入 — 税込 5,670円
(本体5,250円)1.55kg



52453

軽羹饅頭8個・
大黒餅8個入
税込 3,780円
(本体3,500円)1.1kg



52465

軽羹饅頭4個・
大黒餅4個入
税込 1,944円
(本体1,800円)0.55kg



52250

大黒餅16個入
税込 3,780円
(本体3,500円)1.0kg



52230

大黒餅8個入
税込 1,944円
(本体1,800円)0.5kg

夏

明石屋菓子曆

Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer



鹿見島を代表する銘菓
「輕羹」、「輕羹饅頭」、「春駒」。
黒糖の滋味を楽しめる
「大黒餅」、「一黙」。
語り継ぎ、愛され続ける
故郷の味わいを
取合せました。

特撰詰合せ



※お好みで詰合せいたします。



52595

輕羹饅頭8個・春駒8本・
大黒餅8個・一黙8個入
税込 7,452円
(本体6,900円)2.1kg



53450

輕羹5枚・輕羹饅頭5個・
高麗餅5枚・一黙5個入
税込 5,670円
(本体5,250円)1.5kg



50733

輕羹5枚・輕羹饅頭
5個・春駒8本入
税込 4,482円
(本体4,150円)1.4kg



53400

輕羹5枚・輕羹饅頭
5個・一黙5個入
税込 3,834円
(本体3,550円)1.05kg



52590

輕羹饅頭4個・春駒4本・
大黒餅4個・一黙4個入
税込 3,780円
(本体3,500円)1.15kg



52570

輕羹饅頭4個・春駒
4本・一黙4個入
税込 2,862円
(本体2,650円)0.85kg

夏

明石屋菓子曆

Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer



薩摩銘菓

薩摩では武家も庶民も、
季節ごとの

菓子づくりが盛んでした。

高麗餅、煎粉餅、木目羹

古びとが大切に

守り継いできた

ふるさとの味わいです。



※写真はイメージです。

煎粉餅

- 51210 8号 税込 1,782円
(本体1,650円)0.5kg
- 51290 3個入 税込 1,134円
(本体1,050円)0.4kg
- 51291 6個入 税込 2,160円
(本体2,000円)0.8kg

木目羹

- 51310 8号 税込 1,782円
(本体1,650円)0.5kg
- 51390 3個入 税込 1,134円
(本体1,050円)0.35kg
- 51391 6個入 税込 2,160円
(本体2,000円)0.7kg



- 51396
高麗餅2個・煎粉餅2個・
木目羹2個
税込 2,160円
(本体2,000円)0.7kg



- 51191
高麗餅6個入
税込 2,160円
(本体2,000円)0.6kg



- 51190
高麗餅3個入
税込 1,134円
(本体1,050円)0.3kg



- 51110
高麗餅8号
税込 1,782円
(本体1,650円)0.4kg

夏

明石屋菓子曆

Akashiya Kashigoyomi
2025 Summer

水羊羹

みずようかん

おもてなしのひと時には
やはり水羊羹。
味わいも色もとりどりに、
日本の夏ならではの
笑顔と笑顔がつながる逸品です。



※水羊羹・梅寒天・みつ豆・マンゴーをお好みで詰合せいたします。

水羊羹

- 52621 9個入 — 税込 3,240円
(本体3,000円)0.95kg
- 52622 12個入 — 税込 4,320円
(本体4,000円)1.24kg
- 52624 18個入 — 税込 6,480円
(本体6,000円)1.82kg

水羊羹・ゼリー詰合せ

- 52650 3個・3個入 — 税込 2,160円
(本体2,000円)0.64kg
- 52651 6個・3個入 — 税込 3,240円
(本体3,000円)0.95kg
- 52652 8個・4個入 — 税込 4,320円
(本体4,000円)1.24kg



52654

水羊羹9個・
フルーツゼリー9個入
税込 6,480円
(本体6,000円)1.82kg



52652

水羊羹8個・
フルーツゼリー4個入
税込 4,320円
(本体4,000円)1.24kg



52621

水羊羹9個入
税込 3,240円
(本体3,000円)0.95kg



52620

水羊羹6個入
税込 2,160円
(本体2,000円)0.64kg



53814

喫茶香15個入

税込 3,510円 (本体3,250円)0.75kg



53813

喫茶香10個入

税込 2,376円 (本体2,200円)0.5kg

喫茶香

53812 6個入 税込 1,458円 (本体1,350円)0.3kg

53813 10個入 税込 2,376円 (本体2,200円)0.5kg

53814 15個入 税込 3,510円 (本体3,250円)0.75kg

53815 20個入 税込 4,644円 (本体4,300円)0.95kg

さつま甘栗

ふるさとの
あたたかさにも似た
自然のやわらかな
美味しさ。

鹿児島県産の
さつま芋と
大粒の甘栗を
按配しました。



喫茶香

きつさこう
鹿児島県産茶葉を
使った逸品。
練乳を練り込んだ
抹茶餡の
上品な甘さを
お楽しみください。

※二〇二四年度お茶生産量
「鹿児島県」全国一位



511012

さつま甘栗8個入

税込 3,726円 (本体3,450円)0.75kg



511011

さつま甘栗6個入

税込 2,808円 (本体2,600円)0.6kg

さつま甘栗

511010 3個入 税込 1,458円 (本体1,350円)0.3kg

511011 6個入 税込 2,808円 (本体2,600円)0.6kg

511012 8個入 税込 3,726円 (本体3,450円)0.75kg



54113

窓の月16個入

税込 2,808円 (本体2,600円)0.68kg

54101

窓の月8個入

税込 1,512円 (本体1,400円)0.36kg

窓の月

54101 8個入 税込 1,512円 (本体1,400円)0.36kg

54113 16個入 税込 2,808円 (本体2,600円)0.68kg

54114 24個入 税込 4,212円 (本体3,900円)1.0kg

54115 30個入 税込 5,292円 (本体4,900円)1.25kg

黎明

れいめい

大納言小豆粒餡と
バターたっぷりの
「黎明」に加え、
林檎プリザーブを包んだ
林檎のパイも
大変好評です。
甘さと爽やかな酸味を
お楽しみください。



特撰最中

窓の月

香ばしい最中皮に
風味豊かな
大納言粒餡を包んだ
上品な甘さです。



513127

詰合せ8個入

税込 2,376円 (本体2,200円)0.51kg



52125

黎明6個入

税込 1,782円 (本体1,650円)0.39kg

黎明

52125 黎明6個入 税込 1,782円 (本体1,650円)0.39kg

52127 黎明8個入 税込 2,376円 (本体2,200円)0.51kg

513125 詰合せ6個入 税込 1,782円 (本体1,650円)0.39kg

513127 詰合せ8個入 税込 2,376円 (本体2,200円)0.51kg

513135 詰合せ12個入 税込 3,510円 (本体3,250円)0.76kg



56402

薯蕷饅頭2個入(大)

税込 2,160円 (本体2,000円)0.52kg



56407

薯蕷饅頭2個入(中)

税込 1,620円 (本体1,500円)0.41kg

薯蕷饅頭

56400 2個入(小) 税込 1,188円 (本体1,100円)0.33kg

56407 2個入(中) 税込 1,620円 (本体1,500円)0.41kg

56402 2個入(大) 税込 2,160円 (本体2,000円)0.52kg

※法事も承ります。



薯蕷饅頭

じょうよまんじゅう

お祝い事には欠かせない
最も愛好される紅白の逸品。
円満成就の象徴です。

おめでとう
ちよがさね
千代重
ちよがさね
寿ぎの心、赤飯を
菓子で仕立てた
「おめでとう」と
銘菓・軽菓に
紅羊羹を重ねた
彩りが美しい
「千代重」です。



おめでとう

千代重



540005

おめでとう・千代重8個入

税込 2,808円 (本体2,600円)0.8kg



540004

おめでとう・千代重6個入

税込 2,160円 (本体2,000円)0.6kg

おめでとう・千代重

540020 2個入 税込 702円 (本体650円)0.2kg

540021 3個入 税込 1,037円 (本体960円)0.29kg

540004 6個入 税込 2,160円 (本体2,000円)0.6kg

540005 8個入 税込 2,808円 (本体2,600円)0.8kg

※法事も(おもかげ、しぐれ)も承ります。

全国配達料金(税込)

エリア	東北	北陸	中部	信越	関東
サイズ	青森 宮城 秋田 山形 岩手 福島	石川 富山 福井	岐阜 愛知 三重 静岡	長野 新潟	東京 神奈川 群馬 茨城 埼玉 栃木 千葉 山梨
~2kg	1,400円			1,100円	
~5kg	1,500円			1,200円	
~15kg	2,000円			1,700円	
~20kg	2,800円			2,500円	
~25kg	3,900円			3,600円	

エリア	北海道	関西	中国	四国	九州	鹿児島		沖縄
サイズ	全域	兵庫 京都 大阪 滋賀 奈良 和歌山	島根 鳥取 山口 広島 岡山	高知 徳島 愛媛 香川	福岡 佐賀 長崎 熊本 大分 宮崎	市内	市外 離島	(離島除く)
~15kg	1,580円	820円		650円	500円	550円	1,330円	
~25kg	1,780円	990円		880円	770円		1,500円	

※配達料金は予告なく変更になる場合がございます。

一部店舗では、各施設の配達規定により、配達料金が異なります。

◆ 配達について

お届け日のご指定はご注文時にお知らせください。
ご指定日に合わせて発送させていただきます。

◆ 安心してお召し上がりいただくために

商品記載の賞味期限はお買い上げ日からの品質保証期間の目安です。
尚、開封後は賞味期限に関わらずお早めにお召し上がりください。

◆ 季節のご挨拶、ご進物用にもお包みいたします。

◆ 簡易包装をご希望の方はお申し付けください。

お申し込みは、電話、FAX、またはインターネットでどうぞ。

電話  0570-020-431※

(お電話での受付時間/9:00~17:00)

FAX  0120-380-431

E-mail  info@akashiya.co.jp

URL  https://www.akashiya.co.jp

※ナビダイヤルは、携帯電話からご利用いただけますが、無料通話・定額通話等の対象外となります。ご了承ください。



ようこそようこそ
美しい細工物のように、蜜漬けした
大納言小豆を錦玉で包みました。

52003 8個入 ————— 税込 1,728円 (本体1,600円)0.3kg

52001 12個入 ————— 税込 2,484円 (本体2,300円)0.4kg

52002 24個入 ————— 税込 4,860円 (本体4,500円)0.8kg



加寿天以羅
異国由来の菓子も菓匠の技は、
薩摩ならではの味わいを生み出しました。

53530 10枚入 ————— 税込 2,160円 (本体2,000円)0.5kg

53508 4号 ————— 税込 1,836円 (本体1,700円)0.5kg

53502 2号(4号×2本) ————— 税込 3,510円 (本体3,250円)1.0kg



名物 どらやき・虎やき
大納言小豆の自家製餡と県内産鶏卵を
贅沢に使い、美しく焼き上げました。

51860 どらやき10個入 — 税込 1,890円 (本体1,750円)0.8kg

51900 どら5個・虎5個入 — 税込 2,160円 (本体2,000円)0.8kg

51901 どら10個・虎5個入 - 税込 3,024円 (本体2,800円)1.2kg



創業安政元年



町かん元祖
明石屋

お取りよせ・ご注文専用ダイヤル

電話



0570-020-431

受付時間

9:00~17:00

FAX



0120-380-431

24時間受付

※ナビダイヤルは、携帯電話からもご利用いただけますが、無料通話・定額通話等の対象外となります。ご了承ください。

<https://www.akashiya.co.jp>

◆ 営業時間/9:00~18:00

- | | | |
|---------------|------------------------------------|-----------------|
| [本店] | 鹿児島市金生町4番16号 | 電話 099-226-0431 |
| [中央店] | 鹿児島市中央町2番2号(鹿児島中央郵便局前) | 電話 099-251-5533 |
| [鴨池店] | 鹿児島市鴨池1丁目32番12号(鴨池電停前) | 電話 099-251-5534 |
| [谷山店] | 鹿児島市谷山中央4丁目4915番6号(本町バス停前) | 電話 099-267-7450 |
| [玉里店] | 鹿児島市下伊敷1丁目9番1号(玉江橋バス停近く) | 電話 099-222-5001 |
| [中山店] | 鹿児島市中山1丁目26番10号(中山バイパス沿い) | 電話 099-269-6123 |
| [吉野店] | 鹿児島市吉野町2307番(帯迫交差点近く) | 電話 099-244-0203 |
| [松元店] | 鹿児島市春山町1886番22号(春山交差点近く) | 電話 099-278-0840 |
| [薬師店] | 鹿児島市薬師1丁目6番1号(鶴丸高校前交差点近く) | 電話 099-297-6166 |
| [仙巖園店] | 鹿児島市吉野町9700番1号(島津のれん) ◆施設の営業時間に準ずる | 電話 099-295-0928 |
| [山形屋店] | 鹿児島市金生町3番1号(山形屋地階) ◆施設の営業時間に準ずる | 電話 099-227-6690 |
| [エアポート山形屋店] | 霧島市溝辺町麓822番地(国内線2階) ◆施設の営業時間に準ずる | 電話 0995-73-8001 |
| [JR鹿児島中央駅店] | 鹿児島市中央町1番1号(みやげ横丁内) ◆施設の営業時間に準ずる | 電話 099-297-5411 |

※各店舗の営業時間は変更の場合もございます。予めご了承ください。



(一財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp



2025.4~2025.9