

御菓子とみや 雲の大福

島根県出雲市大社町杵築東571

TEL/FAX 0853-53-2004



●雲の大福由来●

出雲大社御本殿の天井には、極彩色の八雲之図があります。その図に描かれた七つの雲にちなみ、素材と手作りにこだわった七種類のプレミアムな大福を謹製いたしました。季節を彩る雲の大福。ぜひ御賞味くださいませ。



自家製こし餡と純生クリーム（2月～3月）

原点にして、頂点

北海道産小豆をこし、さらし、炊き上げる—創業当時から受け継がれた伝統のこし餡は、ゆるぎない和菓子の命です。

さくら生クリーム（3月～4月）

ふんわり、やわらか、さくら薫る

桜葉を刻んで混ぜた自家製さくら餡と濃厚な生クリームを包みました。

出雲の抹茶生クリーム（5月～7月）

ふくよかに香り、気品漂う

厳選した出雲の抹茶を使用した香り高い抹茶餡と濃厚な生クリームを特製の求肥で包みました。

出雲産シャインマスカット（8月～9月）

おどろくほどのみずみずしさ

厳選した出雲産シャインマスカットをまるごと使用。今までにない食感のプレミアムな大福です。

島根県産 和栗（9月～10月）

出雲産と津和野産の栗で作った上質な大福

出雲産の栗を蒸しあげ、津和野産の栗のペーストで包みまし。栗そのものの味が堪能できる大福です。

出雲産西浜いも（10月～12月）

出雲産西浜芋を使ったスイートポテト大福

出雲産の西浜いもを蒸し、生クリームを加え、直火で丁寧に炊き上げました。

島根県産柚子生チョコ（12月～2月）

清楚に香る柚子の風味とカカオのハーモニー

クーベルチュールチョコレートで作った生チョコ餡に島根県産柚子のペーストを混ぜました。