

展勝地もち

期  
間  
限  
定

# 冷し餅

冷し

冷し

冷し餅について

夏の暑さに負けぬよう、  
栄養価の高い餅を  
お召し上がりやすくするため、  
展勝地もち「冷し餅」を  
ご準備いたしました。

お召し上がり前に冷蔵庫で  
2〜3時間ほど冷やして  
お召し上がりいただけると  
美味しく召し上がれます。

毎朝、臼杵つきのお餅のため、  
一切添加物を使用しておりません。  
そのため、冷やし過ぎますと  
お餅が固くなる事がございます。  
お味に変わりはありませんが、  
美味しくお召し上がり  
いただくためにも、  
お早めにお召し上がりください。



冷たい餅にぴったり  
こしあん



岩手県産のくるみを使用  
くるみ



枝豆本来の風味を楽しめる  
ずんだ



爽やかな香りが広がる  
よもぎ  
(粒あん)



昔ながらのこだわり製法  
ごま



やみつきのしよっぱウマ味  
みたらし

各  
350円  
(税込)

各  
450円  
(税込)

## 餅 ~~冷たい~~ スイーツ

夏バテ対策！  
暑い時期にピッタリのおやつ

冷し餅の上に  
ソフト  
クリーム  
のせます！



プラス  
+200円  
(税込)



※写真はイメージです

暑い夏のひんやり 餅スイーツに早変わり！

店頭お買い上げ特典



株式会社展勝地

展勝地レストハウス

〒024-0043 岩手県北上市立花14-21-1  
TEL 0197-64-2110 / FAX 0197-64-2210



【展勝地レストハウスオンラインストア】  
[www.tenshouchi-shop.com](http://www.tenshouchi-shop.com)



【展勝地レストハウス 公式サイト】  
[www.tenshouchi.com](http://www.tenshouchi.com)