展勝地もち

期間限定

冷し餅

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。

各 350円（税込）

冷たい餅にぴったり
こしあん

昔ながらのこだわり製法
ごま

やみつきのしょっぱウマ味
みたらし

各 450円（税込）

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）

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）

暑い夏のひんやり　餅スイーツに早変わり！

※写真はイメージです

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

【展勝地レストハウス 公式サイト】
www.tenshouchi.com