

東照宮献上菓子

日光
福徳
だいふく



日光東照宮の境内でしか販売していない

『福徳だいふく』をご自宅までお届けいたします！

送料は ¥540～ + クール代 ¥216 (地域によって異なります)

¥5400以上お買い上げの場合は無料！

ご注文・お問い合わせ受付時間

月曜日～土曜日 9:00～17:00 (日曜・祝日はお休みとさせて頂いております)

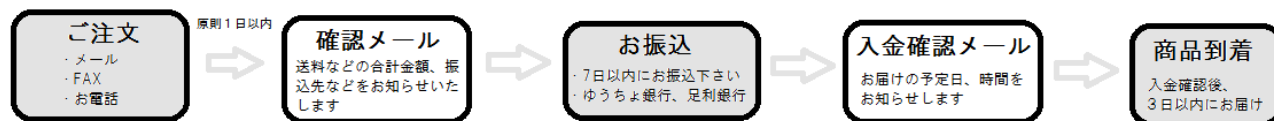
TEL 03-5803-7450

FAX 03-5803-7450 (東京事務所)

メール info@fukutokuan.com



ご注文の流れ



※お客様より承りましたご注文内容は、速やかに確認を行い、原則1日以内に、ご注文確認メールをお送りいたします。
(FAX、お電話での確認も承ります。ご注文時にお知らせください)

(但し、土曜営業時間後から月曜営業時間前にご注文された分に関しましては、翌営業日での確認になりますので、
ご注文確認メールが遅れる場合がございます。ご了承ください)

※お振込の手数料はお客様のご負担となります。

※ご注文時の確認メールから7日間ご入金がない場合は自動的にキャンセル扱いとなりますので、ご了承ください。

送料について

※大福の商品はすべてクロネコヤマトのクール宅急便（冷凍）でお届けいたします。

※送料は地域によって異なりますが、お届け一件につき540円～（+クール代216円）となります。

発送は東京からとなります。

※お届け先1件につき5400円以上お買い上げの場合は、送料が無料となります。

※お届けの時間帯はご指定できますが、到着日はご指定できませんのでご了承ください。

大福餅について

※箱詰めの場合、3の倍数の個数でのご注文をお願い致します。

※冷凍のまま配送させていただいた大福餅は常温（室温）で2～3時間、冷蔵で4～5時間、箱やパッケージに入っている場合は、そのまま置いていただいて解凍していただければ、美味しくお召し上がりいただけます。

※解凍の際には特に密封状態のままでの解凍をお願いいたします。結露により大福餅の品質が損なわれることがあります。

※電子レンジの使用は絶対に避けてください。

※常温に戻りました大福餅は、直射日光、高温多湿を避け、できるだけ涼しいところで保管してください。

※解凍したものは生和菓子ですので、なるべく早くお召し上がりください。



商品のご紹介

 <p>塩大福 (つぶあん)</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>砂糖の配合量を通常の半分に減らし、塩で甘さを引き立てた大福です。大福生地は豆大福です。 あっさりとした後味は東照宮御参拝のご休憩時に大人気です。</p>	 <p>塩大福 (こしあん)</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>塩大福は、つぶあんとこしあんをお好みで選んで頂けます。 丁寧に裏ごしした口どけのいいあんこと、甘さ控えめなお餅はとて相性がよく、シンプルな塩大福がお楽しみいただけます。</p>
 <p>豆大福</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>昔からの定番の豆大福です。 お餅には豆を、あんこはつぶあんを使って、しっかりとした甘さを出しています。東照宮売店では一番人気の商品です。</p>	 <p>よもぎ大福</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>よもぎのお餅には珍しく、ほんのりとお塩をきかせた塩大福仕立てとなっております。中にはつぶあんを入れた、甘味と塩味のコントラストをお楽しみください。</p>
 <p>白つぶあん大福</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>国産の高級白てぼう豆を白あんにして、大福の中に詰めました。 やわらかく上品なその味わいは、人気の定番商品です。</p>	 <p>竹炭ごま大福 (含む小麦)</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>一見して驚くお餅の色は竹炭の黒です。竹炭は善玉菌を残して体内の悪玉菌を排出する効果があるとされています。中には濃厚なごまあんをいれて、健康に気を使われる方にも定評があります。</p>
 <p>ずんだ大福 (含む小麦・大豆)</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>枝豆といえば有名な宮城県の枝豆を使ったずんだ大福です。 風味豊かなずんだあんは豆の味を引き立たせるため余計なものは一切いれず、枝豆、砂糖、塩だけで作っております。</p>	 <p>カスタード大福 (含む乳・卵)</p> <p>240 円 (税込)</p> <p>福德庵の大福の中で、唯一あんこを使っていない大福です。 やわらかいお餅の中に、とろけるカスタードクリームを入れました。東照宮売店ではお子様に一番人気の商品です。</p>

※箱詰めの場合、3の倍数の個数でご注文下さい。

株式会社 福德庵 (東京事務所)

〒113-0024 東京都文京区西片 1-17-11 大和ビルディング 302 号

TEL. 03-5803-7450

HP : <http://fukutokuan.com/> メール : info@fukutokuan.com