

30余年の歳月を経て。ひがしね梅なら

梅菓子本舗

松野屋

2017年度 東北地方発明表彰
発明奨励賞受賞

受賞技術概要

より気軽に手づかみでも手指を汚すことなく食べられる。食べ盛りの子どもたちにも大いに好まれ、消費の拡大が期待できる新たな梅菓子製造技術。完熟梅を塩蔵処理した後、砂糖に10～15日間ほど漬け込み、太陽光で発色を促し、1週間ほど陰干しして乾燥させ、甘梅の表面全体に麦芽糖粉末または顆粒(かりゅう)をまぶして製造する。

※特許第4418459号

100%自社栽培

着色料・保存料無添加

シロップと蜂蜜に漬け込み、1粒1粒を手作業で丁寧に干し上げた梅菓子です。ぜひご賞味ください。



贈答用化粧箱商品もございます。

ごあいさつ

代表取締役 清野 重美



1967年ごろ、とても大きな実を付ける「ひがしね梅」を発見しました。種が小さく実が厚いのが特徴で、お菓子にできたら面白いと思い研究を始まりました。開発に30年以上の歳月を費やし、現在の商品に至るまで数々の梅菓子を作りました。

このたびの受賞につきましては、お客さまをはじめとする皆さまのお力添えのたまものと感謝しています。これに甘んじることなく、今後も皆さまに喜ばれる梅菓子作りにまい進してまいりますので、より一層のご指導とご鞭撻を賜りたくお願い申し上げます。



梅菓子本舗 松野屋

本店
山形県東根市一本木1丁目2-20
☎0237-53-9888

本社工場
山形県東根市大字野川1555-1
☎0237-44-2626

ご注文は

☎0120-233-390

受付時間
9:00~17:30

☞ <http://umekashi-matsunoya.com/>

Mobile Shop



支払/代引き(手数料324円〜)、クレジットカードほか、送料/例:東北地区907円、ただしお届け先が1箇所につき10,000円以上購入で無料となります。商品/商品の性質上、お客様都合による不良品の場合は、商品到着7日以内にご連絡の上、商品を送返ください。送料は当社負担で、商品または同等品と交換させていただきます。※個人情報等は本件の目的以外で使用いたしません。