



和光公式オンラインチケット [www.wako.co.jp](http://www.wako.co.jp)

### オンラインチケット以外のお問い合わせ

オンラインチケット以外の食品のご注文、お問い合わせは下記電話、FAX、メールにて承ります。

[食品お問い合わせ窓口]

受付時間 11:00～19:00

電話: (03) 3563-9701 FAX: (03) 3563-9702 メール: [foods-concierge@wako.co.jp](mailto:foods-concierge@wako.co.jp)

### 配送料金

	オンラインチケット以外	オンラインチケット
東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県	税込¥880	税込¥660
茨城県、山梨県、栃木県、群馬県	税込¥990	税込¥770
北海道、九州、沖縄県	税込¥1,430	税込¥1,210
その他記載外の地域	税込¥1,210	税込¥990

◎配送先1件につき、お買上げ金額が税抜50,000円(オンラインチケットは20,000円)以上の場合は、配送料金が無料です(産地直送品と特選フルーツ便は対象外です)。

◎代金引換配送の場合は、お買上げ金額にかかわらず、別途代引手数料として1件につき税込330円頂戴いたします。

◎冷蔵、冷凍のお品は保冷配送にて承ります。保冷配送は別途加算料金として1件につき税込330円頂戴いたします。冷蔵はお品により保冷配送期間が異なります。

冷蔵: 通年、冷蔵1: 3/1～10/31、冷蔵2: 3/1～9/30、冷蔵3: 6/1～9/30

◎冷凍のお品は、沖縄県の一部と一部離島にはお届けできません。また、いずれもほかのお品との同送はできません。なお、お届け先のご不在などで新しいお品にて再配送させていただく際に、改めてお品代と配送料金、保冷配送料金を頂戴いたしますのでご了承ください。

◎冷蔵不可のお品は冷蔵、冷凍のお品との同送はできません。別途配送料金がかかりますのでご了承ください。

### 和光アネックス 営業時間

10:30～19:30(日曜・祝日は19:00まで)

◎※印のお品は風味付けのためにお酒を使用しております。

◎原材料にアレルギー物質を含む特定原材料9品目を表記しております。

◎価格はすべて2026年5月現在のものです。

◎予告なしに仕様や価格の変更をする場合がございます。

◎万一、お品切れの際はご容赦ください。

# WAKO GOURMET

2026  
SUMMER



〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11  
(03) 3562-2111 [www.wako.co.jp](http://www.wako.co.jp)

## きょうも、銀座で

1986年の銀座。

「贈答用のお菓子があるといいね」

お客様とのなげない会話をきっかけに

和光のお菓子作りは始まりました。

そして1988年には、日本の生チョコレートの先駆けであり

いまもアトリエの代表作として店頭を飾る

「ショコラ・フレ」が誕生します。

大人たちをうっとりさせた新鮮なおいしさは

本場パリのメゾンで学んだ初代ショコラティエが

銀座のアトリエで、毎日心を込めて手作りしたものでした。

「本物のおいしさに感動していただくために」

そこから始まった手作りの歴史は38年を経ても守られています。

季節を奏でるパフェ、フレッシュなケーキ、ふくよかな焼菓子。

おいしさを丁寧に作りあげて、きょうも銀座でお待ちしています。

©1988年、和光は当時日本でも珍しいアトリエ併設のチョコレート専門店  
「ショコラ・ド・パリ」を銀座通り沿いにオープンさせました。





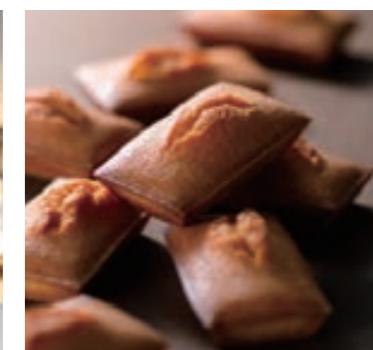
TEA SALON



CAKE & CHOCOLATE SHOP



GOURMET SALON



## ようこそ、銀座4丁目 和光アネックスへ

日本を代表する劇場や百貨店など  
老舗や名店が軒を連ね、人々が華やかに行き交う銀座。  
そのランドマークである和光本店の隣に位置するのが  
上質な食をさまざまに体験できる「和光アネックス」です。  
ショップやサロンに加えて専用アトリエも併設、  
ここで作るスイーツを毎日、新鮮なままお楽しみいただけます。  
銀座にお越しの際はぜひ、お立ち寄りください。

「味わう、持ち帰る、贈る」そのすべてがここに

1階は作りたてのケーキやチョコレートが毎朝並ぶ「ケーキ&チョコレートショップ」、2階はそのケーキや季節のパフェなどを銀座の景色とともにゆっくりと楽しめる「ティーサロン」。地階の「グルメサロン」は選び抜いた食品やお酒が揃い、全国への発送も承っています。そして、「ここで作っている!？」と驚かれることもしばしばですが、スイーツ製作の専用アトリエも備えています。ここ和光アネックスで作ったものを、サロンで味わい、贈り、お持ち帰りいただけます。観劇の帰りに、お買い物のついでに、ぜひ覗いてみてください。心躍るような素敵な出会いがきっと見つかります。



# 銀座を眺めながら

## 一層一層ひもとくパフェの物語

和光アネックス 2階のティーサロンで人気のパフェ。  
 サーブされたテーブルからは、ときおり歓声が聞こえます。  
 一層ごとに変わる美しさとおいしさ。  
 そこにはシェフの緻密な計算がありました。

層を単体で食べてもおいしいですが、  
 混ぜてもおいしくなる  
 バランスに仕立てています。  
 お好みに応じてお楽しみください。



旬の短い白桃を使用した、  
 約1ヵ月間だけの限定パフェ  
 7月の中旬から約1ヵ月間だけ  
 ご提供できる大人気の白桃  
 パフェ。白桃は旬がとても短い  
 ため、数ある中から期間中に  
 最旬を迎える品種を選んで作  
 ります。品種が変わると個性も  
 変わり、食べ比べを楽しみに  
 足を運んでくださるお客様も。  
 いつ来店されても、その時に  
 一番おいしい桃をパフェにして  
 お出しいたします。

7月～8月  
 白桃パフェ※  
 税込¥4,290 卵、乳

### 1つのグラスで繰り広げられる 何層もの、おいしい物語

例年7月中旬～8月中旬(または8月末)限  
 定の「白桃パフェ」は、完熟の白桃をほぼ  
 1個使用し、果肉のおいしさを1つのグラス  
 で多彩に表現しています。まずは主役の  
 白桃を生で堂々と、次にグラニテ、ソルベと  
 涼やかに変容し、最後はもう一度果肉の  
 芳醇さに包まれてうっとり幕を閉じます。  
 そして定番であったチョコレートパフェを  
 一新した「SHIKIパフェ」は、チョコレートを  
 主軸にして四季折々のハーモニーを繰り  
 広げます。夏の「SHIKIパフェ -NATSU-  
 -」はホワイトチョコレートが主役。マンゴー  
 やライムなど夏果実とのマリアージュが  
 16層の味で繊細かつ華やかに展開され、

次々と訪れる驚きに心が躍ります。



パフェの層は手作業で丁寧に重ねています。

### 美しく食べ飽きない。それは シェフ パティシエの緻密な計算

「主役の味を決めたら、それに合う材料を  
 選び、味や食感をパズルのように組み合  
 わせませう」と、SHIKIパフェを担当する小野  
 シェフ パティシエ。夏であれば最後はさつぱ  
 りと、秋は少しまったりさせ、春は桜の香りを  
 挟むなど、層で個性を変えながら季節感を

表現します。またアイスクリームは糖度によっ  
 てスプーンの入り方やとけ方が変わるので、  
 上に載せるか下に挟むか、どのように混ぜ  
 るかまで計算します。メレンゲやクッキーは  
 見た目も食感もアクセントになるため、どの  
 層に入れるかを緻密に設計し、食べ飽き  
 ない工夫を凝らします。おいしさとおいしさ  
 が合致して完成する四季折々の和光の  
 パフェ。ティーサロンでご堪能ください。



和光アネックス 2階ティーサロンでは大きな窓から銀座の中心地が見渡せます。

6～8月  
 SHIKIパフェ -NATSU-  
 税込¥3,960 小麦、卵、乳

日本の四季をチョコレートで表現する和光らしい  
 パフェ。春夏秋冬で味が変わり、夏はホワイト  
 チョコレートとトロピカルフルーツのハーモニーを。  
 ©パフェと連動したフレーバーのSHIKIショコラ・フレ  
 「マンゴー パッション」も期間限定で販売いたします。

5～6月  
 さくらんぼパフェ※  
 税込¥3,850 小麦、卵、乳

佐藤錦をふんだんに使用。層を  
 食べ進めるごとに、次第に変化  
 する味わいをお楽しみください。

7～9月  
 メロンパフェ※  
 税込¥4,070 卵、乳

その時々々の旬の産地を選んで  
 作る贅沢なメロンパフェ。果肉の  
 おいしさをココナッツシャーベット  
 やメロングラニテとともに。



# CAKE

和光アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

## それはそれは美しくて 愛らしい最高峰のケーキ

いいことがあった日、自分を褒めたい日  
そんな時に食べたいケーキがあります。  
和光の最高峰ケーキ「Premier(プルミエ)」シリーズ。  
かわいらしくて贅沢な小型のホールケーキです。



白い花が咲いたよう  
チーズの風味満開のケーキ  
フランス ノルマンディー産のクリームチーズ、  
イタリア産の水牛のモッツアレラ、岩手県小  
岩井農場の12ヵ月熟成ゴーダチーズ、国産  
のマスカルポーネの、個性が違う4種のチ  
ーズを使用。チーズの持つ酸味やコク、塩味が  
1つのケーキで楽しく味わえるよう、製法や  
味の重ね方までとことんこだわっています。  
Premier フロマージュ Fleur blanche  
—白い花— 税込¥3,996 小麦、卵、乳

チーズの風味が  
しっかりとありながら、  
軽い食べ心地で  
さらりと召しあがって  
いただけます。

いつものケーキでは味わえない  
感動のおいしさを求めて

口にした人が幸せな感動で包まれますよ  
うに。そんな想いから誕生した、和光の最高  
峰ケーキ「Premier(プルミエ)」シリーズ。  
別格の優雅さをまとった直径約10cmの  
ケーキは、パティシエの新しい発想と技術  
から生まれる、このうえない味のハーモニー  
で満たされています。第4弾となる「Premier  
フロマージュ Fleur blanche —白い花—」  
は四季を通じて楽しめるチーズケーキ。4種  
のチーズを層で組み合わせた、ひと口ごと  
に味の表情が変わる新作です。「表面に少  
しの焼き色もつかないように」と鉄板の下に  
お湯を張りつつ低温でレアのように焼いた  
ペイクドチーズケーキを土台に、外側には  
イタリアから仕入れた水牛モッツアレラの  
ムース、一番下には現地まで足を運び選ん  
だ小岩井農場の12ヵ月熟成されたゴーダ  
チーズが入ったシュトロイゼルを合わせ、

余韻にまでチーズをひそませました。

技を凝らしたデザインは  
ナイフを入れるのに躊躇するほど

素材を自分の足で探して試食を重ね、デザ  
インも熟考したという小野シェフパティシエ。  
第1弾の「マロン」はため息がでるほど美  
しく、第2弾の「ショコラ」は10層もの味を秘  
めています。そして店頭には毎日、定番の  
ショートケーキや季節限定デザートも並び  
ます。特別な日も普段の日も、和光のケー  
キで甘美なひとときをお過ごしください。



(左)Premier マロン Robe de Reine —女王の  
ドレス— 小麦、卵、乳、販売期間:9/1~11/30  
(右)Premier ショコラ Ensemble —多重奏—  
小麦、卵、乳、販売期間:12/1~2/28予定



シェフパティシエ  
小野雄大

「プレミアム(プルミエ)とは何だろう」  
という原点からケーキ作りを始めま  
した。おいしいのは当然で、そこに  
普段のケーキでは味わえない感動  
を重ねられるように取り組んでい  
ます。このプルミエ フロマージュは  
開発に半年を費やしました。



ヴェリーヌ・ベッシュ\*  
税込¥1,296 卵、乳  
販売期間:7/1~8/31

主役の桃は火入れを抑えて  
コンポートし、いつでも同じ  
おいしさと食感でお楽しみ  
いただけます。ライチムース  
と赤桃ソースがアクセント。

フロマージュ クリュ  
税込¥972 小麦、卵、乳

酸味のあるフランス産と、コク  
のあるオーストラリア産の2種  
のクリームチーズを使った、  
清楚なレアチーズケーキ。  
サクサクのサブレ生地との  
バランスも秀逸です。

フレージェ

税込¥1,026 小麦、卵、乳  
3種類ブレンドした生クリーム  
とロトけのよい生地に、瑞々  
しいイチゴの風味がマッチ  
した定番ケーキ。スポンジに  
レモンシロップを染み込ませ、  
後味をすっきりとさせています。

# CHOCOLATE

和光アネックス 1F ケーキ&チョコレートショップ

## 大人が愛してやまない 口どけの秘密

約30種類が店頭に並ぶ生チョコレート「ショコラ・フレ」。  
驚くほど繊細な口どけに、大人も心を奪われてしまうほど。

その秘密を少しだけ解き明かしてみましょう。

合わせる飲み物で  
風味の感じ方が変わります。  
お酒とのペアリングも  
おすすめします。

一粒ひと粒手作りする  
アトリエメードの生チョコレート  
吟味したフレッシュな素材を使用し、  
チョコレート専門の自家アトリエで  
一粒ひと粒手作りにしている生チョコ  
レート「ショコラ・フレ」。1988年の  
発売以来、変わらぬ味を守り続けて  
います。口にした瞬間にすっとけて  
濃厚なカカオの風味がふくよかに  
広がる、人気のロングセラーです。



ショコラ・フレ10個※  
税込¥5,940 箱サイズ:  
93×200×33mm、165g、  
賞味期間:約15日、  
冷蔵1、小麦、乳



### 舌の上ですっとけて 素材の風味がふくらむように

1粒にさまざまなカカオの世界を表現した  
和光のショコラ・フレ。ガナッシュやプラリネ  
を包むチョコレートコーティングは極めて  
薄くかけられています。口に入れた瞬間に  
すっと体温でとけるのは、この繊細な薄さ  
のため。中に隠された多彩な味をより豊か  
に感じていただくためのこだわりです。  
またガナッシュには10種類以上もの最高  
級クーベルチュールチョコレートを使い分け  
ます。飯岡シェフ ショコラティエに尋ねると  
「同じミルクチョコレートでもキャラメル風味  
のもの、バニラ風味のものときさまざま。例えば  
シャンパンの淡い香りを損なわないように2  
つの風味を合わせるなど、素材との調和で  
使い分けます」。なめらかな口どけに大切な  
のは乳化の工程だとも。「空気を抜くため  
にもしっかりと乳化させます。不十分だとざ  
らつきを感じるので、様子を見ながら丁寧  
に行います」。

### そのルセット(配合、レシピ)は 初代ショコラティエが残したもの

ショコラ・フレのルセットは和光がチョコ  
レートを作り始めて38年間一度も変わり  
ません。例えばふわっとした口どけで人気  
の「トリュフ ナチュラル」。ガナッシュ・モンテ  
といわれるもので、泡立てるようにして丁寧  
に空気を含ませ、軽やかに仕立てます。それ  
を手作業で絞り、さらにシェフの手で一つ  
ひとつ、チョコレートのヴェールをかけるよう  
にごく薄くコーティングしていきます。  
手間をいとわぬ手仕事から生まれるショ  
コラ・フレの繊細な口どけ。その豊かで奥  
深い世界をぜひお楽しみください。



店内では新鮮なショコラ・フレを1粒からお求めいただけます。



シェフショコラティエ  
飯岡奈々

チョコレートは温度と湿度管理が  
とても大切です。湿度が高いとコー  
ティングが曇ってしまうことも。毎日  
細やかなチェックを欠かしません  
が、私もスタッフも湿度が肌感覚で  
分かるようになりました。

### オレンジとビターチョコレートの 華やかな二重奏

スペイン産オレンジのシロップ漬け  
を半分だけビターチョコレートで  
コーティング。オレンジの爽やかな  
味と香り、薄くコーティングされた  
チョコレートとのハーモニーが楽し  
めます。見た目もお洒落な1品です。

ヴァレンシア(12枚)

税込¥7,020 箱サイズ:  
165×240×23mm、  
500g、賞味期間:約15日、  
冷蔵1、小麦



形がきれいで味のいい  
オレンジを厳選。  
ウィスキーやオレンジ系の  
リキュールとも好相性です。

# 「また食べたくなる味」、それがテーマでした」

発売当初からご好評を得ているWAKO クッキー vol.1とvol.2。そのvol.1を担当した飯岡シェフ ショコラティエにお話を聞きました。

Q.WAKO クッキー vol.1が発表されて1年になります。「大変ご好評をいただき、リピーターのお客様も結構いらっしゃいます。贈ってよかった、また買いましたとの声をいただくと、テーマに込めた想いが伝わったようでとてもうれしいです」

Q.素材を求めるのに奔走されたと聞きました。「シンプルなクッキーを考えると、こだわるべきは原材料だと思いました。探し歩いて出合ったのが生砂糖。試しに作ると「これは食べたことがない」と思って。ガリガリとした食感がありつつもしっとりとして、風味も黒糖ほど強くなく砂糖ほどシャープでもなく、焼くと結晶が残ってキラキラとかわいらしくて」

Q.それで生砂糖の販売元にも自ら交渉を？「企画を説明し、お取引は可能ですかとお話させていただきました。新しい食材を見つけて販路の交渉をすること自体が初めてでしたので、大変緊張しました。それでも快く対応して下さったので、販



(左)WAKO クッキー vol.1  
税込¥5,616(生砂糖、プレーン 各9枚)  
箱サイズ:184×125×45mm、476g、  
賞味期間:約20日、冷蔵不可、小麦、卵、乳



(右)WAKO クッキー vol.2  
税込¥7,560(和紅茶、抹茶 各12枚)  
箱サイズ:184×125×45mm、540g、  
賞味期間:約20日、冷蔵不可、小麦、卵、乳



「生砂糖」と「プレーン」の2種の味で素材本来のおいしさを伝える自家アトリエの代表作。生砂糖と粉糖を使い分け、甘さや香り、食感と口どけの絶妙なバランスを叶えています。

静岡県産べにふうき茶、宇治抹茶の2味が楽しめるクッキー。この風味の実現に欠かせない稀少な蒜山ジャージーバターも、小野シェフパティシエ自身で交渉し確保しました。

売前に完成品をお送りしたのですが、とても感激してくださって。おいしかったです、どうれいお手紙までいただきました。良いご縁ができました」  
Q.次のWAKO クッキーの構想はありますか？「これが和光だよね、とっていただけ

る味をイメージしています。小野シェフが作ったvol.2とはこの生砂糖を原材料に使う点でつながっていますが、そのときの出会いやタイミングを大切に、ご期待に添える味にしたいと思っています」



シェフ ショコラティエ 飯岡奈々

贈りものにもおすすめします「また食べたい」「あの人も食べてもらいたい」と思っていただけのような、おいしさに仕上げられています。ギフトとしても喜んでいただけると思います。

2種のお茶の香りと食感の違いをお茶は同じ種類でも産地で風味が変わるため、現地に赴いて試飲し、実際に焼いて香りまで吟味し厳選しました。和紅茶は生砂糖、抹茶は沖縄産のサトウキビ糖と使い分けた食感もお楽しみください。



シェフパティシエ 小野雄大



## 暑い日も 食べたくなる 夏の焼きたてパイ



松目シェフ パティシエが季節の素材で作るパイはファンも多い銀座の名物。夏は爽やかな風味が人気のパイナップル

パイです。糖度の高い品質を選び、その豊かな甘みとコクに少しのレモン果汁で酸味を添えています。さらにココナッツもわずかに加えて夏らしい印象に。サクツとしたパイから、とろりと顔を出す甘酸っぱいパイナップル。華やかであっさりとした味わいは夏だけのお楽しみです。銀座にお越しの際はぜひご賞味ください。



3月～6月アップルパイ  
1個 税込¥972 小麦、卵、乳  
リンゴのシャキッとした食感にシナモンを効かせた風味豊かなパイ。



9月～12月マロンパイ 小麦、卵、乳  
刻んだ黄栗入りのマロンクリームとまるごとの渋皮栗を包んだ栗尽くしのパイ。



ティーサロンシェフ兼シェフ パティシエ 松目貴宏

焼き加減も細かに確認します食感や味の感じ方、食べやすいバランスを考えて、中身の具とパイの関係を細かく調整しています。焼き上がりを待ってくださる方や「和光さんのパイは全然ちがう」と声をかけてくださる方も、とても励みになります。

◎パイの内容は予告なく変更する場合がございます。

7月～8月 パイナップルパイ  
1個 税込¥1,026 小麦、卵、乳

旬を逃がさず  
フルーツを楽しむなら、  
ゼリーがいちばん

稀少な果実の短い旬さえも、いつでも自由に味わえる。  
ゼリーはとても贅沢な召し上がり方です。



白桃を白桃で満たした、  
旬があふれるゼリー

Buyer's NOTE

1カップに約1個分の  
清水白桃を使用した、  
とても贅沢なゼリーで  
す。ギフトにも好適です。

完熟の清水白桃を2つの食感で

果物愛してやまない担当者が「王道のゼリーを作りたい」という熱意で開発した岡山県産清水白桃のゼリー。入手しにくい稀少な桃でありながら、コンポートにして大きくカットした果実を、さらに同じ果肉のすりつぶしで満たすという、なんとも至福なレシピです。

果実をゼリーにする間に、もう一手間

甘みと酸味を一定にして品質を揃えるため、実は一度缶詰にするという工程を加えています。しかも使用する桃は追熟で完熟させ、傷つけないように一つひとつ手作業で湯むきをするという徹底ぶり。さらにすりつぶした果肉は、大きな繊維や雑物をヘラで細かく取り除いています。清水白桃の繊細なおいしさを丁寧に伝える、まさに和光らしいゼリーです。

清水白桃コンポートゼリー  
6個 税込¥6,480 箱サイズ:  
220×315×55mm、1560g、  
賞味期間:約30日



大粒の果実がごろり  
濃密なおいしさを  
お好きなきに



Buyer's NOTE

常温でも冷蔵でも、凍らせて  
シャーベット状にしても  
おいしく召し上がれます。

岡山県産の5種の果実を  
凍らせてもおいしい  
クラッシュタイプに

人気の紅まどんなを加えて

「今年は出ますか?」とご期待の声もいただく愛媛県産紅まどんなのゼリー。果汁たっぷりの果肉は生食でも人気が高く、年々入手が難しくなるため、ゼリーにするのはとても贅沢。新潟県産ル レクチエ、岡山県産マスカット オブ アレキサンドリアとの3種をセットにしてお届けします。

有名産地から旬を揃えました

岡山県産 マスカット オブ アレキサンドリア 香り高くゼリーにしても味わい華やか。皮や種は一粒ずつ熟練の手仕事で取り除いています。

愛媛県産 紅まどんな 色艶がよく、糖度10.5以上、酸度1.2%未満の基準を満たした高品質な果実を使用しています。

新潟県佐渡島産 ル レクチエ ほかの洋ナシに比べて香りが高く味のバランスが良好。すりつぶした果肉もふんだんに使用しています。

プレミアムゼリー3種 税込¥6,480  
(マスカット オブ アレキサンドリア、  
紅まどんな、ル レクチエ 各2個)  
箱サイズ:220×315×55mm、  
1550g、賞味期間:約30日



ちょっとだけ食べたい日にも

のど越しよく召し上がっていただくため、岡山県産のフルーツをすりつぶし、少し軟らかめの食感に仕上げました。瀬戸内レモンは果汁を、そのほかの果物は果肉を使用。雑物は手仕事で丁寧に取り除いています。

飲むフルーツゼリー8個 税込¥5,400  
(瀬戸内レモン、ニュービーオーネ、清水白桃 各2個、  
岡山黄桃、シャインマスカット 各1個) 箱サイズ:310×230×50  
mm、1530g、賞味期間:約30日  
◎5個入りもご用意しております。





蒸し暑い日本の夏は  
伝統の涼菓でさっぱりと

万葉集にも詠まれた“葛”で作る涼菓。古くから親しまれてきた葛まんじゅうを、目にも涼しげなゼリーに閉じ込めました。材料は九州産の本葛粉。冬場に掘り出した葛の根を伝統製法に則り、何度も水にさらして精製します。ゼリーを彩る鹿の子は北海道産の大納言小豆にこだわり、生豆から手間を惜まず美しく炊き上げています。

葛まんじゅうゼリー10個  
税込¥3,780 (小豆餡、  
抹茶餡 各5個) 箱サイズ:  
315×142×58mm、875g、  
賞味期間:約30日



20年近く愛され続ける  
ロングセラーの涼味

余分なものは一切使わずに作る、  
もっちりとして上品な  
ごまのぷりん



Buyer's NOTE

ごまの香ばささと豆乳の  
まるやかさが調和した、  
大人向けの和スイーツ  
です。

ごまの香りと舌触りのよさを堪能  
一子相伝とされる長崎県伝統の自家焙  
煎製法で、ごま本来の香りとコクを最大  
限に引き出して作る「ごま豆乳ぷりん」。  
長崎県の豆腐店が丹念に作る濃厚な  
豆乳を合わせ、もっちりとした食感に仕  
立てました。ほんのりとした甘さの喜界

島の粗糖が素材のよさを引き立ててい  
ます。余分なものは一切加えていません。  
ごま豆乳ぷりん6個 税込¥3,780  
(白ごま豆乳ぷりん、  
黒ごま豆乳ぷりん 各3個、  
あんこ、きな粉 各6袋)  
箱サイズ:188×273×50mm、  
970g、賞味期間:約30日



Buyer's NOTE

皮が張るように見事に  
炊き上げられた黒豆は  
上品なおいしさ。とても  
多くのお客様から愛され  
ています。

黒豆の美しさが語る職人技  
しわを寄せずに煮るだけでも  
難しい黒豆を艶よく仕上げ、  
黒糖入りの寒天に閉じ込めた  
ロングセラー。大粒だけを厳選  
した丹波種黒豆を熟練の職  
人がふっくらと歯触りよく煮上  
げた後、さらに割れや皮はげ  
のある豆を“人の目と手”で丁  
寧に取り除きます。目をみはる  
美しさと愛され続ける味わい  
の理由はここにもあります。

黒豆寒天8個 税込¥5,724  
(プレーン、ほうじ茶各4個) 箱サイズ:  
172×335×50mm、1230g、賞味  
期間:約30日、小麦  
◎プレーン、ほうじ茶  
各3個の6個入りも  
ご用意しております。



洗練を感じる、すっきりとした甘さ  
銀座を代表する老舗のひとつ「空也」。  
その五代目・山口彦之氏が監修した  
水ようかんともなかのセット。水ようかん  
は、北海道産小豆と砂糖、葛粉、寒天  
というシンプルな素材で風味を生か  
した「小豆」と、手亡豆のこし餡に香り  
高い京都府産宇治抹茶を加えた「抹  
茶」の詰合せです。なめらかな舌触り、  
上質な甘さと余韻をお楽しみください。

和光特製のもなかは、丁寧に香ばしく  
焼き上げた種(皮)に別添えの餡をはさ  
んでいただきます。皮の香ばしさは餡を  
引き立てるほどよい加減で、餡は北海  
道産小豆にザラメ糖を加えて艶よく  
すっきりとした甘さに炊き上げています。  
もなか、水ようかん詰合せ 税込¥11,880  
(もなか8個(45g×8個)、水ようかん8個  
(小豆、抹茶 各4個)) 箱サイズ:  
176×335×84mm、1160g、  
賞味期間:約30日、冷蔵不可



風味、口どけ、歯ざわり  
それぞれに  
老舗のさじ加減を



ねっとりとした  
黒豆のおいしさを  
寒天でさっぱりと



冷たいスイーツと  
香り豊かなドリンクで  
サロン気分のティータイム

トロピカルなアイスクリームと  
特別ブレンドのコーヒー  
厳選した素材を使い、風味や口  
どけにこだわって自家アトリエ  
で作る和光のアイスクリーム。  
アールグレイと3種のフルーツは  
夏だけの味わいです。やわらかな  
コクを感じるコーヒーは、コーヒー  
ハンター・川島良彰さんが和光  
のために特別にブレンド。

シャーベット&アイスクリーム  
詰合せ10個 税込¥8,100  
(ピーチ、アールグレイ、バナナ、  
マンゴーパッションフルーツ、  
パイナップル 各2個) 箱サイズ:  
288×210×213mm、1347g(ドライ  
アイスの重量を除く)、冷凍、卵、乳

ドリップコーヒー(和光ブレンド)  
10袋 税込¥3,780  
箱サイズ:145×220×70mm、  
300g、賞味期間:約4ヵ月  
◎5袋入りもご用意しております。



アイスクリームの  
贅沢な口どけを楽しみながら  
ふくよかなコーヒーでひと休み

Chef's NOTE

食べる温度で味の感じ  
方が変わります。徐々に  
とかしながらゆっくりと  
味わってください。

Chef's NOTE

上にのせたホイップ  
クリームは配合を工  
夫して、アイスクリーム  
に近い舌触りに仕上  
げています。

冷蔵庫で解凍するだけ  
和光のパフェを  
ご自宅で

かわいらしいサイズの  
清涼感あふれる冷凍パフェ  
見た目も鮮やかで夏らしい冷凍タイ  
プのパフェが新登場です。マンゴー  
の黄色が鮮やかなトロピカルフルーツ  
のパフェ、マスカルポーネチーズを  
合わせたチョコレートパフェ、カシス  
とフランボワーズとバナナを合わせ  
たベリーパフェの3種です。

パフェアソート  
税込¥4,968  
箱サイズ:348×  
258×165mm、  
705g、賞味期間:  
冷凍/約30日、  
解凍後/解凍日  
当日中、小麦、卵、  
乳



3種のフレーバーを  
手軽なティーバッグに

日々の気分や体調に合わせ  
て風味を選べるハーブティー  
セット。アイスにしてもおいしく、  
濃く淹れて氷でしめると風味  
が引き立ちます。

独自の焙煎技術で香り豊かに  
桑の葉茶 鳥取県産の桑の葉100  
%のお茶。ほんのりと甘みを感じ  
る飲みやすい味です。

有機グリーンレイボスティー 非発  
酵の有機栽培茶葉を100%使用。  
香りは緑茶に近く味わいはすっきり。  
エキナセアティー 鳥取県産のエキ  
ナセアを100%使用。クセがなく  
草木がほのかに香ります。

ハーブティー3種 税込¥3,240  
(桑の葉茶、有機グリーンレイボス  
ティー、エキナセアティー 個包装  
ティーバッグ 各10袋)  
箱サイズ:135×300  
×95mm、310g、  
賞味期間:約4ヵ月



ノンカフェインの  
ハーブティーで  
心とからだにも安らぎを



## 素材がちがうから ひと味おいしい

ギフトとしてもご好評の和光定番の品を  
夏のメニューにしてみました。  
簡単なアレンジで素敵に一皿のできあがり。

手延べ素麺に、  
うす塩仕込みの梅干しをのせて  
つゆに少しずつ崩していただくと  
最後までさっぱりといただけます

もっちり、つるり、後を引く素麺  
約2日間かけて熟成と伸ばしを繰  
り返しながら丁寧に作る手延べ  
素麺。北海道産の小麦とブランド  
小麦「春よ恋」をブレンドし、のど  
越しよくもっちりとした食感に仕上  
げました。付属の和光特製海老  
だしつゆでお召し上がりください。

手延べ素麺詰合せ 税込¥3,240  
(素麺4束×2袋、海老だしつゆ200ml  
1本) 箱サイズ:215×150×65mm、  
1010g、賞味期間:  
約6ヵ月、冷蔵不可、  
小麦、えび



一粒ひと粒手塩にかけた梅干し  
紀州南高梅の大粒の実だけを  
厳選し、うす塩で丁寧に仕込み  
ました。ふっくらとしてやわらかく、  
そのままお茶請けに楽しめる  
ほど果実味豊か。酸味も上品で、  
素麺や豆腐などにのせれば、  
さわやかな旨みを添えてくれます。  
手に取りやすいよう手作業で個  
包装にしています。

梅干 税込¥6,264  
(個装12個)  
箱サイズ:215×173×  
47mm、590g、  
賞味期間:約2ヵ月



### Buyer's NOTE

温かなつゆに入れて  
にゅうめん風にしても  
おいしく召し上がれます。  
胃腸が弱りがちな夏に  
おすすめします。

1枚で食べなくなる、本当においしい海苔  
色、香り、艶ともに極上の有明産海苔を  
使用した、ご進物としても大変喜ばれて  
いる和光の焼海苔。その年の初摘みの  
海苔を、遠赤外線を使った独自の焼き  
方で一枚いち枚丁寧に仕上げるため、採  
れたての風味がしっかりと生かされます。  
また太陽の光をたっぷり浴び、潮の  
干満による乾湿を繰り返して育つ海苔は  
アミノ酸が蓄積され、栄養も豊富。厚み

があって歯切れもよく、それだけでパリ  
パリと食べなくなるほど味わい豊か  
です。あごだしと鰹だしを使用した味  
付海苔も、お茶請けや日本酒のあて  
にしたくなるおいしさです。

焼海苔 税込¥5,940 (焼海苔/半切  
20枚入×3袋) 箱サイズ:275×153×  
73mm、510g、賞味期間:約  
3ヵ月 ©焼海苔と味付海苔  
を詰め合わせたAセット、B  
セット、Cセットもございます。



香ばしい焼海苔で手巻き寿司に  
季節の野菜や海鮮をくると巻けば  
楽しいおもてなし料理にも

夏はグラスでゆったりと  
和光がおすすめる  
美酒セレクション

伝説的シャンパーニュメゾンの  
醸造家が醸す日本酒



アッサンブラージュを経て  
さらに1年半の瓶熟成  
シャンパーニュの伝説的メゾン「ドン  
ペリニオン」を率いてきた醸造家リシャール・  
ジョフロワ氏が手がける日本酒  
ブランド「IWA」。今回ご紹介する「IWA 5  
アッサンブラージュ6」は、ジョフロワ氏の  
卓越したアッサンブラージュ技術(ワイン  
造りにおける調合)により、完璧なバラ  
ンスを追求して造られた革新的な日本酒  
です。酒米の品種と産地、酵母の個性な  
ど、あらゆる要素の可能性をコントロール  
し、これまでにない余韻の広がりや香  
りの奥行き、しなやかで気品のある米の  
味わい、軽やかな浮遊感を表現。氏の  
日本への愛と自由な独創性が導く精緻  
な調和の世界をご堪能ください。

温度による味わいの変化

- 冷酒**  
さりっと引き締まった味わい。  
1°C~2°C以上では果実味を備えた  
繊細な口当たり。
- 燗酒**  
35°C~37°Cの人肌燗  
なめらかさとやわらかさが余韻で  
一体となる。
- 45°C 上燗**  
驚くほどやわらかな口当たり。  
粘り気とシルキーな質感の融合。
- 55°C 飛び切り燗**  
米の個性が引き立つ。  
丸みがあり濃くテクスチャーがある。

IWA 5 アッサンブラージュ6  
税込¥16,500(720ml、専用箱  
入) 箱サイズ: 135×345×  
90mm、1595g、冷蔵3



Buyer's NOTE

和光アネックスのティーサロ  
ンではショコラ・フレとのマリ  
アージュをご紹介します。  
「IWA 5」は専用のグラスで  
ご提供。感動的な調和と余  
韻をぜひお楽しみください。

時の力が生み出した  
2種の傑作古酒



水温熟成の純米大吟醸「志」  
兵庫県の山田錦で醸す人気の日本酒  
「龍力」の蔵元・本田商店から届いた、  
和光のための特別な2つの古酒です。  
「志」は純米大吟醸を水温にて20年間  
熟成。色は澄んで味わいはまろやか、深  
みの中に気品を感じさせます。白身魚  
など繊細な和食とのペアリングをど  
うぞ。

常温熟成の純米酒ブレンド「式」

「式」は純米大吟醸・純米吟醸・特別  
純米のそれぞれを四季の常温にて20  
年間熟成させ、その後にブレンドした  
古酒。琥珀に色づき、熟成による香  
りとふくよかな旨み、力強いコクが  
魅力。上質な中華料理や脂の乗った  
鰻の蒲焼きとぜひ。

温度による味わいの変化

- 熟成古酒 和光 志**  
10°C すっきりとした透明感  
35°C 丸みや柔らかみのある味わい  
45°C 切れがあり、旨みが前に出る
- 熟成古酒 和光 式**  
10°C はちみつのような甘み  
35°C 米の香ばしさ、柔らかみ  
45°C 余韻に厚みが出る

(中央左)熟成古酒 和光 志  
(中央右)熟成古酒 和光 式  
各 税込¥55,000(720ml、桐箱入) ともに  
箱サイズ: 345×105×105mm、1600g、冷蔵3

Tatsuriki for WAKOラインナップ

オンラインブティックでは特別純  
米酒や純米大吟醸、梅酒なども  
ご紹介しています。ぜひご覧くだ  
さい。



本拠地以外のテロワールに  
挑戦した2本のワイン

ブルゴーニュ最高のワイン醸造家の1人  
といわれるダヴィド・デュバン氏が、自  
身の哲学と厳しい条件に合致したぶど  
うを買い取り造る白と赤のワイン。栽  
培家の働きぶりを見て納得できる畑  
を選び、最適なタイミングで自ら取  
穫します。ぶどうは有機栽培とリョ  
ット・レゾネ。白はペーコンヤスマ  
ークサーモン、スイーツではノワ  
ゼット、赤は米沢牛すき煮やオラン  
ジェットとぜひ一緒に。

- (白)レ・テールド・フィリアンドレ バイ  
ダヴィド・デュバン ル・ブラン シャルドネ  
ヴァンド・フランス2022  
(赤)レ・テールド・フィリアンドレ バイ  
ダヴィド・デュバン ル・ルージュピノ・ノ  
ワール ヴァンド・フランス2022  
各 税込¥6,105(専用箱入)ともに箱  
サイズ: 370×135×105mm、1650g、  
冷蔵3  
フランス産紅白ワインセット 税込  
¥11,770  
(白)レ・テールド・フィリアンドレ バイ  
ダヴィド・デュバン ル・ブラン シャルド  
ネ ヴァンド・フランス 2022、(赤)  
レ・テールド・フィリアンドレ バイ  
ダヴィド・デュバン ル・ルージュピノ・  
ノワール ヴァンド・フランス2022、  
専用箱入) 箱サイズ: 370×240×  
110mm、3200g、冷蔵3



デュバン氏の  
子供たちの名を冠した  
ネゴシアン・ブランド発

