

東海堂月餅

東海堂アローム

樂
し
ま
ん
と
月。

東海堂
アローム





秋・樂 と 月。

今年的中秋佳節煥然一新！

忘卻傳統，揮別陳腔濫調，

東海堂為您用歡樂和笑聲燃點這個節日。

對日本人來說，秋天是最受歡迎的「美食季節」，

充滿了無盡的樂趣和興奮！

在中秋節氛圍下，月餅和美食都變得更加迷人。

此時，我們可能會想念著遠方的摯愛，

也可能孤身一人冒險尋找新奇的體驗，

又或者與舊友歡聚一堂，緬懷過往的點滴。

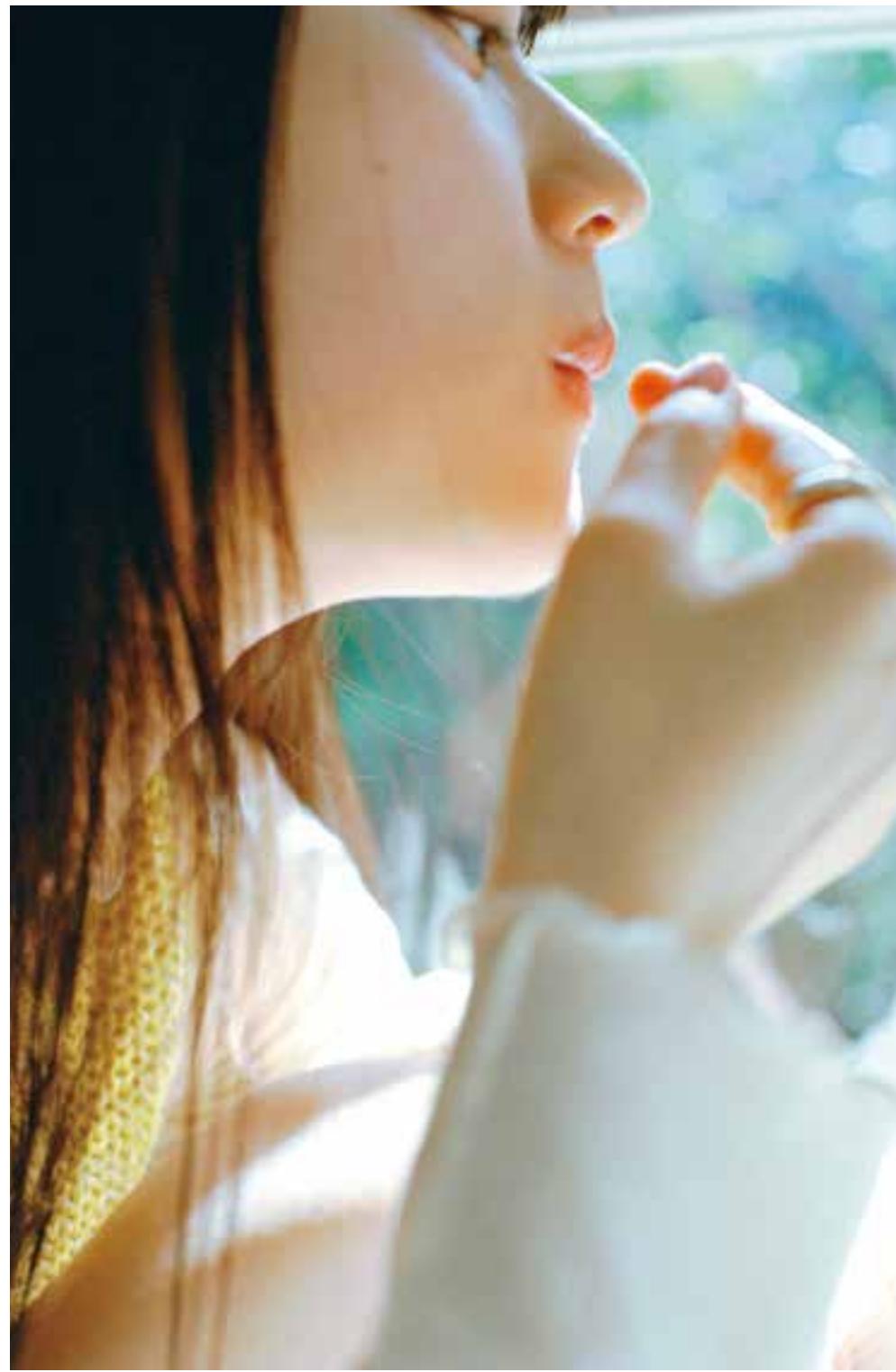
就讓我們一起悠然自得，享受這個色彩斑斕、充滿奇幻的秋天吧！

秋天，讓我們一同品味著其中的美好，

共同享受一場充滿活力與溫馨的時光。



東海堂
アローム

















流心奶黃月餅
LAVA CUSTARD MOONCAKE

立體
兔仔餅模
AROME
ORIGINAL

流心奶黃月餅選用法國牛油及淡忌廉，
並採用二次烘焙技術，提升咸蛋黃及奶黃吉士的香味，
奶黃香濃，無須加熱，由心流出，香氣四溢。
3D兔仔流心奶黃月餅造型可愛，東瀛風滿分。

(6個裝) 1盒6個，每個約50克
(4個裝) 1盒4個，每個約50克





流心芝士月餅
LAVA CHEESE MOONCAKE

採用北歐高打芝士
(Gouda Cheese - 最原始的芝士之一)，
八百多年古老製法的芝士品種，
口感醇厚微鹹，味道濃郁帶果仁及果香味，
香氣獨特，媲美聞名芝士界的藍芝士
(Blue Cheese)，
芝士愛好者食用時佐以日本清酒，
更高享受。

1 盒 4 個，每個約 45 克











冰兔冰皮月餅
RABBIT SNOWY MOONCAKES GIFT BOX

綠茶芝士 藍莓 芒果 綠茶朱古力
芝麻 牛乳朱古力 牛乳芝士 士多啤梨

可愛 3D 兔仔造型，包著各款美味內餡，
塑造成東海堂獨有的冰兔冰皮月餅。
一盒 8 款口味，款款香甜可口，總有一款適合你。

1 盒 8 個，每個約 55 克















北海道
十勝紅豆
蛋黃月餅

TOKACHI RED BEAN
MOONCAKE WITH EGG YOLK



十勝紅豆
栗子月餅

TOKACHI RED BEAN
MOONCAKE WITH EGG YOLK

選用日本北海道十勝紅豆，
豆香濃郁，帶純樸自然的香甜口味。
採用洗沙紅豆餡，歷經煮豆、磨漿、
壓沙等步驟，再配合優質咸蛋黃，
口感綿軟，甜而不膩。

精緻和風禮盒設計，滿載時尚品味。

1盒4個，每個約70克

北海道
十勝紅豆
栗子月餅

HOKKAIDO
TOKACHI

十月勝紅豆
三重奏月餅禮盒

TOKACHI RED BEAN
MOONCAKE TRIO GIFT BOX



十月勝紅豆
栗子月餅
雜果仁月餅

選用日本北海道十勝紅豆入餡，
豆香濃郁，純樸香甜；
綿軟紅豆分別與咸蛋黃，
栗子及雜果仁配搭出三種風格不同的
月餅，為你帶來三種滋味享受。

1盒6個，每個約70克
每款各2個





雙黃白蓮蓉月餅
WHITE LOTUS SEED PASTE
MOONCAKE WITH 2 EGG YOLKS



一級靚蛋黃和清香幼滑的白蓮蓉內餡永遠相配，毋須不一樣的花巧，用最經典的配搭，一樣可以為秋天帶來不一樣的快樂。

1盒4個，每個約185克

蛋黃白蓮蓉月餅

WHITE LOTUS SEED PASTE
MOONCAKE WITH EGG YOLK

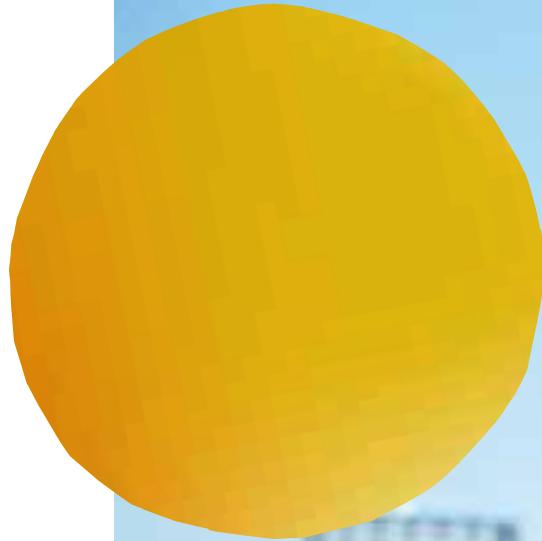


新產品

推出全新白蓮蓉月餅，同樣配上原粒極品鹹蛋黃，不油不膩，保持經典窩心，為中秋的小圓圓綻放香郁滋味。

1盒4個，每個約70克





限定
商品
LIMITED EDITION

東海堂 x SOU·SOU
月見禮盒

AROME X SOU·SOU MOONCAKE GIFT BOX



再度與京都時尚品牌第二彈聯名推出
「東海堂 x SOU·SOU 月見禮盒」，以色彩鮮明、
強烈對比的紫色和大紅色為主調，雙層設計，
搭配繽紛的菊花紋樣，為月餅禮盒注入簡約和風元素，
顯出摩登型格，承襲東海堂日式風格和展現京都百年美學！
今個中秋，務必掀起搶購熱潮。

1 盒 8 個，每款口味各 4 個
(流心奶黃月餅 每個約 50 克
蛋黃白蓮蓉月餅 每個約 70 克)

東海堂 x 霜田有沙
喵·秋月禮盒

AROME X ARISA SHIMODA MEOW MOONCAKE GIFT BOX

限定
商品
LIMITED
EDITION



咕噜咕噜！讓一眾貓奴在賞月同時被貓咪陪伴和療癒！
東海堂今年中秋再次邀請到著名人氣插畫家霜田有沙老師 (Arisa Shimoda)
打造「喵·秋月禮盒」，手繪的超萌小奶貓正向您揮手呢！
禮盒更備花瓣粉色和水藍色可選，餅模更印有平日難以觸摸的貓肉球，
定能俘虜一眾貓奴的心！喵！

1盒 4 個，每款口味各 2 個，各約 45 克
流心奶黃月餅
十勝紅豆麻糬月餅(全新口味)

Illustrator
霜田 有沙 Arisa Shimoda

1989年出生。
一位將世界繪製如同繪本般的插畫家。
除了繪製原創角色 Machika the kitten 和其他動物作品外，
她也從事客戶工作。在東京造形大學畢業後，
她開始以藝術家的身份參與各種活動和展覽。
自從有機會參與和貓相關產品的插畫工作以來，她許多的作品都是以貓為主。
她的作品還包括為書籍創作插畫，例如《別讓你的粗心害了貓》
(一本關於貓不應該吃的飲食、植物和家中物品的圖解書)。

評論：今年中秋節又迎來了三隻小貓的誕生，延續了去年的喜慶氛圍。
以秋夜為主題的刺繡圖案來描繪寧靜色調的植物和月亮。
讓我們與小貓和月餅一起迎接一年中最美麗的滿月之夜。

昨年に引き続き、中秋節をお祝いする子猫が3匹誕生しました。
刺繡風模様は秋の夜をイメージして、
落ち着いた色合いの植物と月を描いています。
一年で最も美しい満月の夜を、子猫と月餅と一緒にお迎えください。





攝影師
石田真澄 Masumi Ishida

1998年出生。2017年5月舉辦了自己的第一個個展「GINGER ALE」。
2018年2月，由TISSUE PAPERS出版了首部作品集「light years -光年-」。
2019年8月，再由TISSUE PAPERS出版了第二部作品集「Everything will flow」。
2022年4月，以兩年時間拍攝女演員夏帆的日常生活攝影作品「あとととい」(SDP)出版。
同年5月，發布了滿二十歲的女演員八木莉可子的首本攝影集「pitter-patter」(青幻舎)。
活躍於雜誌和廣告等領域。

評論：我想像如果能捕捉到「吃甜食時身體放鬆的瞬間或心情興奮的樣子」會很不錯，
所以我就把它拍攝下來了。由於天氣很好，所以拍攝過程非常愉快。

甘いものを食べた時の体がほぐれるような瞬間や、
気分が高揚する様子が写っていたらいいなと
想像して撮影していました。
天気に恵まれて、とっても気持ちの良い撮影でした。

Art Director
佐野研二郎 Kenjiro Sano

MR_DESIGN 藝術總監 / 多摩美術大學教授
1972年出生於東京。畢業於多摩美術大學，然後加入廣告公司博報堂。
之後在2008年創立了MR_DESIGN。
他的設計作品包括廣告設計、包裝設計，以及MoMA、
紐約惠特尼美國藝術博物館商店中販售的商品設計。

評論：在這次項目中，我想挑戰自己並以一個嶄新的方式來呈現月餅。
因為東海堂的月餅非常可愛獨特，種類繁多。
我力求讓它們看起來有像風移動般的動感，
來呈現出美味和優雅的設計和攝影。

今までにない新しい月餅の見せ方に挑戦しました。
東海道アロームの月餅がとてもキュートでいろいろな種類があり
ユニークな存在だとおもったからです。
風がふいているような動きのある上品でおいしそうな
写真やデザインにこだわりました。





產品目錄

東海堂
網上商店

東海堂
アローム



東海堂アローム (arome bakery) www.aromeonlineshop.com.hk

產品圖片只供參考