

輸出用



■アーモンド

風味豊かにローストしたカリフォルニア産アーモンドを食べやすくスライスし、ケーキの表面にのせ香ばしく仕上げました。



4 9762296 24449



■クリームチーズ

パウンドケーキと相性の良いクリームチーズをふんだんに生地に混ぜ込み、ふっくらと風味豊かに焼き上げました。



4 9762296 24456



■抹茶あずき

国産お抹茶の生地にかく炊き上げたあずきをトッピングして、甘さをおさえしっとり焼き上げました。



4 9762296 24463



■プレーン

パウンドケーキそのものの味こだわりで、しっとりふっくらと風味豊かに仕上げました。パティシエのこだわりの逸品です。



4 9762296 24470



■マロン

厳選した栗を甘く炊き上げた栗甘露煮を、食べやすくカットし焼き上げました。栗の持つふくよかな風味が楽しめます。



4 9762296 24500



□東京牛乳

牛乳本来の程良い甘さを引き出し、上品な味わいとふんわりしっとり仕上げました。



4 9762296 24531

しっとり&ふんわりした食感が美味しい

パウンドケーキのご案内



■コーヒー

コーヒー豆を丁寧に焙煎し生地に混ぜ込みました。ドリップコーヒーの独特な奥深い味と香りが口の中に広がります。



4 9762296 24487



■バナナ

完熟バナナをふんだんに生地に混ぜ込みました。バナナ特有の味と香りです。ふんわりやわらかな舌触りが自慢です。



4 9762296 24494



■フルーツミックス

5種類のドライフルーツをケーキに混ぜ込み、しっとり焼き上げました。爽やかさが口の中に広がります。



4 9762296 24517



■チョコレート

ココアパウダーとチョコレートの相乗効果で、濃厚さと優しい後味が魅力です。



4 9762296 24524



■夕張メロン

とろけるような甘い夕張メロン果汁をたっぷり使用し、風味豊かな味わいに仕上げました。



4 9762296 24548



■アールグレイ

抽出した紅茶と茶葉、どちらも生地に混ぜ込んだしっかりフレーバーが魅力です。



4 9762296 24555

●サイズ/85×175×55mm ●内容量/1本

●賞味期限/製造後未開封270日(常温) ●梱/10

株式会社栗原園 TEL:042-557-0553

東京都西多摩郡瑞穂町二本木791