

パウンドケーキのご案内

しっとり＆ふんわりした食感が美味しい



■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 976229 617649



■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 976229 617656



■抹茶あずき
国産お抹茶の生地に甘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 976229 617663



■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 976229 617670



■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 976229 617694



■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 976229 617700



■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 976229 617717



■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 976229 617748



■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 976229 617755



□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と仕上げました。



4 976229 620885



■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 976229 620892



■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 976229 622360



■あまおう
香り高い濃厚なあまおうを混ぜ込み絶妙な甘みと酸味を引き出ししっとりふんわり焼き上げました。



4 976229 629086



■あんバター
しっとり生地にあんこの上品な甘みと深いバターのコクが織りなす濃厚な味わいの逸品です。



4 976229 629468



■木頭ゆず
突き抜けるような酸味と共に木頭ゆず本来の香り高い爽やかな味わいが口の中に広がります。



4 976229 629475

株式会社栗原園

東京都西多摩郡瑞穂町二本木791

TEL：042-557-0553

●サイズ／85×175×55mm ●内容量／1本
●賞味期限／製造後未開封120日(常温) ●梱／10