

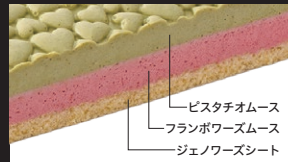
シートケーキ



ピスタチオフランボワーズ

ナッツの濃厚なコクにフランボワーズのフルーティーな酸味が重なり合う上質なケーキです。高級感ある色合いでホテル、レストラン、宴会デザートへの演出にもおすすめです。

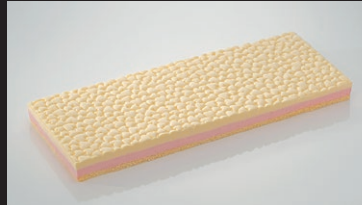
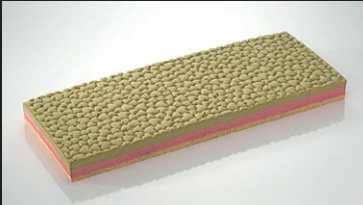
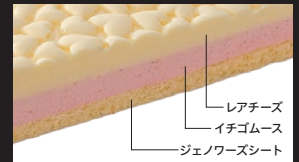
約36cm×約14cm×H約3.5cm



イチゴレアチーズ

繊細なイチゴの酸味とクリーミーなレアチーズが重なり合う一品。華やかな色合いと上品な味わいでブライダルやアフタヌーンティーのデザートとしてもご提案可能です。

約36cm×約14cm×H約3.5cm



ショコラオレンジ

相性の良いショコラとオレンジを組み合わせたケーキ。オレンジムースにはオレンジのゼストを加えることによりショコラに負けないバランスに仕上がっています。

約36cm×約14cm×H約3.5cm



マロンカシス

マロンの甘みとカシスの酸味の比率を考え抜いたケーキです。最適解を求めたケーキです。

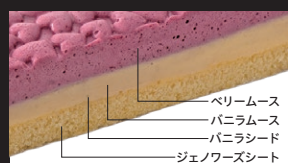
約36cm×約14cm×H約3.5cm



ベリーバニラ

イチゴ、ブラックベリー、黒ずぐり、ブルーベリーの4種のベリーを混ぜ込んだムースに高級バニラシードを使用したムースの組み合わせ。

約36cm×約14cm×H約3.5cm



ホワイトショコラ・ブラッドオレンジ

ホワイトチョコの甘さとブラッドオレンジの酸味を合わせたケーキです。ホワイトチョコのムースにはジャスミンティーを混ぜ込みチョコレート甘みとジャスミンの香りも味わえるケーキです。

約36cm×約14cm×H約3.5cm



シートケーキ



キャラメルポアール

ミルクキャラメルを連想させるムースと洋ナシのムースの組み合わせです。洋ナシのムースには果肉を使用しています。

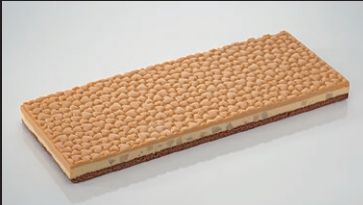
約36cm×約14cm×H約3.5cm



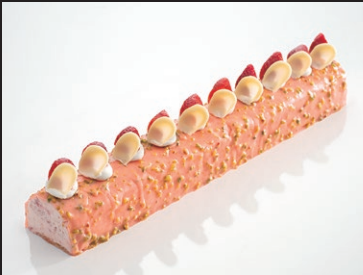
エキゾチックココナッツ

パッションフルーツ、バナナ、ライム、マンゴー、グアバ、ライチ、6種のフルーツを混ぜ込んだムースとココナッツのムースを合わせたさわやかな味わいのケーキです。

約36cm×約14cm×H約3.5cm



トコ型ケーキ



ストロベリー

イチゴの果肉を残すことにより、よりイチゴを感じられる仕上がりに。生クリームの一部をマスカルポーネチーズに置き換えることにより、よりコクと深みを感じれます。

約5.5cm×約36cm×H約5.5cm



ジャンドゥーヤ

上品なジャンドゥーヤを使用することにより、なめらかでまるやかな口溶けとナッツの香ばしい風味が引き出されたケーキに仕上がっています。

約5.5cm×約36cm×H約5.5cm



紅茶

丁寧に煮出したアールグレイのエキスをムースに混ぜ込み、味と香りの両方からアールグレイを感じられるケーキです。

約5.5cm×約36cm×H約5.5cm



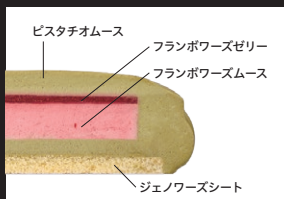
ラウンドケーキ



ピスタチオフランボワーズ

ナッツの濃厚なコクにフランボワーズのフルーティーな酸味が重なり合う上質なケーキです。高級感ある色合いでホテル、レストラン、宴会デザートへの演出にもおすすめです。

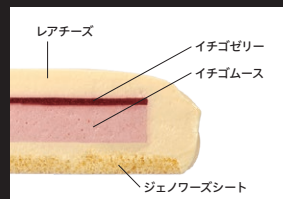
Φ18cm×H約4.5cm



イチゴレアチーズ

繊細なイチゴの酸味とクリーミーなレアチーズが重なり合う一品。華やかな色合いと上品な味わいでブライダルやアフタヌーンティーのデザートとしてもご提案可能です。

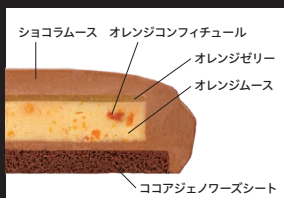
Φ18cm×H約4.5cm



ショコラオレンジ

相性の良いショコラとオレンジを組み合わせたケーキ。オレンジムースにはオレンジのゼストを加えることによりショコラに負けないバランスに仕上がっています。

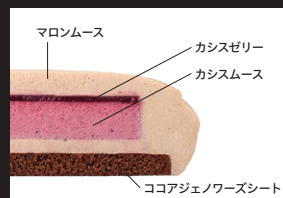
Φ18cm×H約4.5cm



マロンカシス

マロンの甘みとカシスの酸味の比率を考え抜いたケーキです。最適解を求めたケーキです。

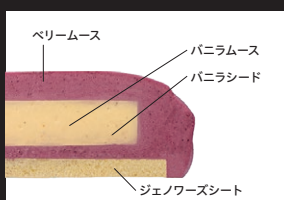
Φ18cm×H約4.5cm



ベリーバニラ

イチゴ、ブラックベリー、黒ずり、ブルーベリーの4種のベリーを混ぜ込んだムースに高級バニラシードを使用したムースの組み合わせ。

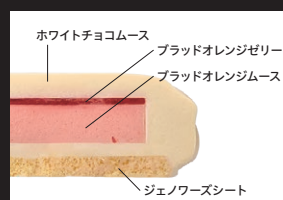
Φ18cm×H約4.5cm



ホワイトショコラ・ブラッドオレンジ

ホワイトチョコの甘さとブラッドオレンジの酸味を合わせたケーキです。ホワイトチョコのムースにはジャスミンティーを混ぜ込みチョコレート甘みとジャスミンの香りも味わえるケーキです。

Φ18cm×H約4.5cm



ラウンドケーキ



キャラメルポアール

ミルクキャラメルを連想させるムースと洋ナシのムースの組み合わせです。洋ナシのムースには果肉を使用しています。

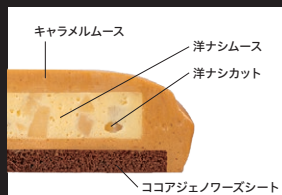


エキゾチックココナッツ

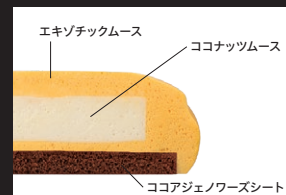
パッションフルーツ、バナナ、ライム、マンゴー、グアバ、ライチ、6種のフルーツを混ぜ込んだムースとココナッツのムースを合わせたさわやかな味わいのケーキです。



Φ18cm×H約4.5cm



Φ18cm×H約4.5cm



カタラーナ

カタラーナとはスペインのカタルーニャ地方発祥の伝統的なスイーツです。日本ではクレームブリュレに似た冷たいデザートとして人気です。生クリームをたっぷり使用し濃厚でなめらかなカタラーナです。シート状でご用意しておりお客様の店舗でカットサイズを自由に調整いただけます。表面をキャラメリゼすることで香ばしい香りとパリッとした食感が加わり、手作り感ある上質なデザートとして仕上がります。



プレーン

カタラーナのプレーンをご用意しました。



ココア

厳選したココアを使用して仕上げたカタラーナです。



約25cm×約33cm×H約1.5cm



約25cm×約33cm×H約1.5cm



紅茶(アールグレイ)

紅茶(アールグレイ)のエキスを丁寧に抽出し、使用して仕上げたカタラーナです。



抹茶

こだわりの宇治抹茶を使用して仕上げたカタラーナです。



約25cm×約33cm×H約1.5cm



約25cm×約33cm×H約1.5cm

タルト



タルトショコラ

香ばしく焼き上げたシュクレ生地に厳選したチョコレートと生クリームを合わせた濃厚ガナッシュを流し込みました。なめらかな口どけと深いカカオの香りが広がる本格ショコラタルトです。

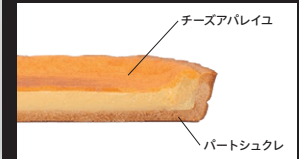
Φ20cm×H約2.5cm



タルトフロマージュ

焼き上げたシュクレ生地にバスクチーズケーキ仕立ての濃厚なチーズ生地を流し込みじっくり焼き上げました。タルト生地とチーズ生地の一休感が楽しめるチーズタルトです。

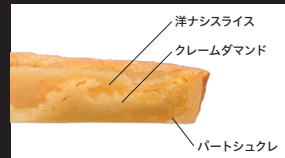
Φ20cm×H約2.5cm



タルトポアール

シュクレ生地に風味豊かなアーモンドクリームを重ねフルーツを丁寧に並べて焼き上げました。スライスした洋ナシを美しく並べしっとりした食感に仕上げました。

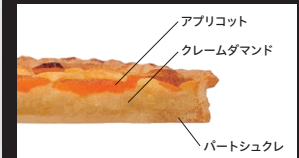
Φ20cm×H約2.5cm



タルトアブリコ

シュクレ生地に風味豊かなアーモンドクリームを重ね、フルーツを丁寧に並べて焼き上げました。みずみずしいアブリコットをふんだんに並べほどよい酸味と甘みを活かして仕上げました。

Φ20cm×H約2.5cm



タルト



タルトクロスタータ

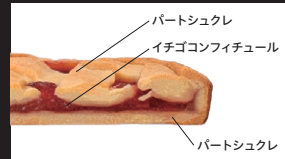
香ばしく焼き上げたシュクレ生地にイチゴのコンフィチュールを流し込み、格子状に生地をかけて丁寧に焼き上げた、イタリア伝統菓子「クロスタータ」をイメージしたタルトです。



タルトピーカンナッツ

シュクレ生地にピーカンナッツを並べラム酒の入ったアパレイユを流し焼き上げました。ピーカンナッツがほんのりキャラメリゼされた仕上がりが、ナッツ好きにはたまらないタルトです。

Φ20cm×H約2.5cm



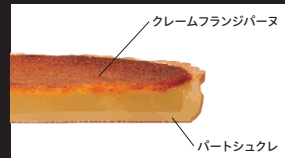
Φ20cm×H約2.5cm



タルトプレーン

アーモンド生地にカスタードクリームを混ぜ込んだ贅沢なクリームをシュクレ生地に流し込み焼き上げたプレーンタイプのタルト台です。焼成済みのため、クリームやフルーツを盛り付けるだけで手軽に高級感あるスイーツが完成します。

Φ20cm×H約2.5cm



パウンドケーキ

しっとりとした口当たりとリッチな風味が特徴のパウンドケーキを使いやすいシートタイプに焼き上げ、均一な厚みと安定した焼き色でデザートベースやアントルメの土台、ミニケーキなど多彩な用途に対応します。必要な分だけカットでき、ロスを、最小におさえる事ができます。



ショコラ
ココア生地チョコチップを練り込んでいます。



約27cm×約37cm×H約3.5cm



抹茶
宇治抹茶生地大納言小豆を混ぜ込んでいます。



オレンジ
プレーン生地にオレンジピールを混ぜ込んでいます。



約27cm×約37cm×H約3.5cm



約27cm×約37cm×H約3.5cm

クッキーシュー



プレーン
Φ3cm×H約2.5cm
プレーンのクッキーシュー生地です。



ラズベリー
Φ3cm×H約2.5cm
ラズベリーのクッキーシュー生地です。



ココア
Φ3cm×H約2.5cm
ココアのクッキーシュー生地です。

サクッと軽やかに焼き上げたクッキーシュー。国産バター豊かな香りと小麦の自然な甘みが特徴。表面は香ばしく、中はしっとりとした空洞がクリームを引き立てる理想的な仕上がりです。どんなクリームとも相性が良く、素材の風味を際立てるベースとして最適です。

スコーン



バニラ
バニラ風味のスコーンです。

イチゴ
ドライイチゴ入りのスコーンです。

チョコ
ココア生地にチョコチップを練り込んでいます。

Φ3cm×H約2.5cm

外はさっくり、中はしっとり。香ばしく焼き上げたスコーンをご用意しました。自然な甘みとバターの豊かな香りが広がり、朝食からティータイムまで幅広くお楽しみいただけます。そのままはもちろん、トースターで温めれば、焼きたてのような風味がよみがえります。

焼き菓子



マドレーヌ

約7.5cm×約5.0cm×H約3.5cm

バター豊かな風味と、ふんわりとした食感が特徴のマドレーヌです。ハチミツを使用し、上品な甘さに仕上がっています。シンプルながらもコクのある味わいで、幅広い世代にも親しまれる定番の焼き菓子です。



フィナンシェ

Φ6.5cm×H約1.5cm

アーモンドパウダーをベースに、焦がしバターを加えることで香ばしさと深みのある味わいを実現しました。焼成後も水分保持がよく、時間がたっても食感が安定した仕様です。



フィナンシェ ショコラ

Φ6.5cm×H約1.5cm

カカオの香りが引き立つコク深いフィナンシェです。



カカオポッド

約7.5cm×約5.0cm×H約3.5cm

ココアパウダーの香ばしさを活かし、丁寧に焼き上げました。甘さ控えめで軽やかな苦み、後味がすっきりとした一品です。



ケーキ オ フリュイ

約11.5cm×約5.0cm×H約4.0cm~6.0cm

数種類のフルーツとクルミをバランス良く配合。一口ごとにしっとりとした生地の食感と果実感を楽しめるフルーツケーキです。



ケーキ オ フリュイ(スライス)

1/6カット

数種類のフルーツとクルミをバランス良く配合。一口ごとにしっとりとした生地の食感と果実感を楽しめるフルーツケーキです。



ケーキ シトラス

約11.5cm×約5.0cm×H約4.0cm~6.0cm

爽やかな柑橘の香りがふわりと広がるシトラス風味のケーキです。オレンジ、レモン、いよかんの三種の柑橘素材を使用し、しっとりとした生地に程よい酸味と優しい甘さを閉じ込めました。



ケーキ シトラス(スライス)

1/6カット

爽やかな柑橘の香りがふわりと広がるシトラス風味のケーキです。オレンジ、レモン、いよかんの三種の柑橘素材を使用し、しっとりとした生地に程よい酸味と優しい甘さを閉じ込めました。



サブレ ノワゼット(大)

Φ6.0cm×H約1.5cm

ヘーゼルナッツの豊かな風味とバターのコクが楽しめる人気の焼き菓子です。一つ一つ丁寧に絞り、焼き上げました。サクサクとしたサブレの生地と、ナッツの食感が楽しめます。



ガレット ブルトンヌ(大)

Φ6.0cm×H約2.0cm

ブルターニュ地方発祥の伝統的な厚焼バタークッキーです。生地にはたっぷりのバターを使用し、豊かなコクと香りが楽しめます。シーソルトが甘さを引き立て奥深い味わいを演出します。

焼き菓子

ミニサイズで焼き上げました、“もうひとつ”に手が伸びるサイズです。「主役にも、引き立て役にも。現場目線で生まれたミニサイズ焼き菓子。」デザート添え・ビュッフェ・アソート商品やギフトセット、イベント・ノベルティ用途にも適しています。



ミニマドレーヌ

約5.5cm×約4.0cm×H約2.5cm

バター豊かな風味とふんわり食感が特徴のマドレーヌです。



ミニマドレーヌ(抹茶)

約5.5cm×約4.0cm×H約2.5cm

抹茶のほろ苦さと、バターのコクが調和した抹茶マドレーヌです。



ミニフィナンシェ

Φ3.5cm×H約2.5cm

アーモンドパウダーをベースに、焦がしバターを加え香ばしさと、深みのある味わいを表現しました。



ミニフィナンシェ(アーモンド)

Φ3.5cm×H約2.5cm

アーモンドの上品な香りと、バターのコクが調和したフィナンシェです。



ミニフィナンシェ(メープル)

Φ3.5cm×H約2.5cm

メープルのまろやかな甘みが、バターのうまみを引き立てるフィナンシェです。



ミニフィナンシェ(ピスタチオ)

Φ3.5cm×H約2.5cm

濃厚なピスタチオの旨みと、深い味わいを軽やかな口当たりで楽しめるフィナンシェです。

クッキー



ショコラクッキー

Φ5cm×H約0.8cm

深みのあるカカオの香りとしっとりとした口あたりが特徴のショコラクッキー。どなたにも親しまれる定番の一枚。



チョコチップクッキー

Φ5cm×H約0.8cm

ショコラクッキーにチョコチップを練り込み、焼き上げました。チョコチップの食感がアクセントになり口の中で広がるチョコレートがより一層チョコレート感を高めます。



ほうじ茶クッキー

Φ5cm×H約0.8cm

香ばしいほうじ茶の香りがふわりと広がる和のニュアンスを感じるクッキー。茶葉の香りを引き立てるやさしい甘みが穏やかな余韻を残します。



ラベンダークッキー

Φ5cm×H約0.8cm

非常に香りの良い最高級のラベンダーを使用し繊細で華やかな香りを閉じ込めました。口に入れると優しく広がるアロマが心を癒します。



ホワイトローズクッキー

Φ5cm×H約0.8cm

ホワイトローズのやわらかな香りがふんわり広がる気品あるクッキー。上質なバターのコクとホワイトローズの香りが織り成す調和が優雅なティータイムを演出します。



シトロンクッキー

Φ5cm×H約0.8cm

爽やかなレモンの香りが広がる清涼感あふれるクッキー。サクッと軽やかな食感のあとにほどよい酸味が心地よく残ります。

クッキー



サブレディアマン

ショコラ 厳選されたココアを使いカカオの香りを存分に引き出しました。しっとりとした食感とビターな余韻が大人の甘さを演出します。

バニラ 2種類のバニラを使用したサブレ、口に含んだ瞬間ふわりと広がります。軽やかな口どけと優しい甘みが心をほどく味わいです。

抹茶 宇治の抹茶を贅沢に練り込み、ほろ苦さと香ばしさの調和を追求しました。サクッと軽やかな食感の奥に抹茶特有の旨みと余韻が静かに広がります。

Φ3cm×H約1cm



サブレショコラ

Φ3.5cm×H約0.5cm

カカオの深みをじっくり引き出したビターで上質な味わいのサブレ。選び抜いたクーベルチュールチョコレートを使用しほろりとほどける繊細な食感に仕上げました。



サブレ テ

Φ3.5cm×H約0.6cm

アールグレイの芳醇な香りとバターのコクが調和した、香り高いクッキー。紅茶葉を細かく挽き込み、ひと口ごとに深い余韻を感じられる仕上がりです。



サブレ ノワゼット

Φ3cm×H約0.5cm

香ばしいヘーゼルナッツを練り込み、深みのある風味に仕上げました。サクッと軽やかな食感とナッツの香りがコーヒーや紅茶に良く合います。

クッキー



ガレット ブルトンヌ

約4cm×約4cm×H約0.5cm

バターが香りが豊かに広がる香ばしくリッチな味わいのガレット。ざくざくとした歯ざわりの奥にしっとりとしたバターのコクと小麦の甘みが感じられます。



ガレット

Φ6cm×H約0.5cm

国産バターの香りが豊かに広がる香ばしくリッチな味わいのガレットにオレンジゼストを加え焼き上げました。バターのコクと小麦の甘みにオレンジが加わりワンランク上のガレットが出来上がりました。



メレンゲフランボワーズ

Φ2cm×H約1.5cm

低温でゆっくり時間をかけ丁寧に焼き上げたメレンゲです。低温で焼くことによりフランボワーズに火が入りすぎず食べた時、フレッシュに近い風味が感じられる商品です。



※梱包イメージ

物販用としてもご利用いただけます。焼菓子ギフトの中でも人気の筒型パッケージの梱包イメージです。

ミニバターどら焼き



プレーン
Φ4.5cm

どら焼き生地に北海道産小豆を使った粒あんと発酵バターを使ったバタークリームをサンドしました。



抹茶
Φ4.5cm

宇治抹茶を配合、焼き上げたどら焼き生地に北海道産小豆を使った粒あんと発酵バターにホワイトチョコレートと宇治抹茶を配合したクリームをサンドしました。

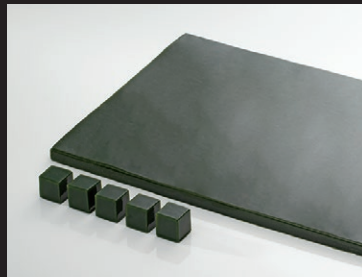
シート羊羹

伝統的な味わいを新しい形に。なめらかな口あたりと上品な甘さをそのままに扱いやすいシート状に仕上げた羊羹です。カットトッピングなど用途に応じて自在にアレンジでき、和菓子はもちろん、ホテルデザートへの応用にも最適です。



きなこ
約37cm×約27cm×H約1.8cm

白あんベースの羊羹に、きなこを混ぜ込みきなこ味の羊羹に仕上げました。



抹茶
約37cm×約27cm×H約1.8cm

白あんベースの羊羹に、抹茶を混ぜ込み抹茶味の羊羹に仕上げました。



ラズベリー
約37cm×約27cm×H約1.8cm

白あんベースの羊羹に、ラズベリーを混ぜ込みラズベリー味の羊羹に仕上げました。



塩
約37cm×約27cm×H約1.8cm

白あんベースの羊羹に、塩を混ぜ込んで仕上げました。

大福

もっちりとしたやわらかな餅生地、風味豊かな餡を包み込んだ定番和菓子です。時間が経っても柔らかさを保つよう製法や配合にこだわりました。冷凍流通にも対応しており、解凍後も、風味を損なわずにご提供いただけます。



大福（栗）

Φ4.0cm

こしあんと栗を餅生地で包みました。



大福（抹茶）

Φ4.0cm

抹茶あんと小豆を餅生地で包みました。



大福（きなこ）

Φ4.0cm

こしあんと生クリームを餅生地で包み表面にきなこをまぶしました。



大福（マンゴー）

Φ4.0cm

白あんマンゴーを餅生地で包みました。



大福（豆）

Φ4.0cm

塩味をきかせた赤エンドウ豆を餅生地で包みました。



大福（粒あん生クリーム）

Φ4.0cm

粒あんと生クリームを餅生地で包みました。