

「3月季節の食材紹介」

桃の節句、卒業祝いに次の食材をご用意しましたので、ご利用ください！



ひなまつり(3色スイーツ)55g 価格 58円

緑、白、ピンクの3色はひなまつりの菱餅をイメージしています。
下層から1層目メロン、2層目ピーチ、3層目いちごの3色ゼリーです。



ひなまつり(ももゼリー)40g 価格 44円

ももの節句のももの花をイメージして淡いピンク色のももゼリーに仕上げました。

100mg 当たり鉄分 1.2mg 含んでおります。



お祝いケーキ(米粉と豆乳(いちご))30g 価格 150円

乳・卵・小麦不使用のいちごケーキです。
米粉と豆乳で作ったスポンジに、いちごクリームとガナッシュ風クリームを重ね合わせたケーキです。濃厚なガナッシュ風クリームと、爽やかな、いちごクリームの相性がピッタリ。上部には苺のフレークをトッピングしています。



お祝いケーキ(米粉と豆乳(チョコ))30g 価格 150円

乳・卵・小麦不使用のチョコケーキです。

米粉と豆乳とチョコで作ったスポンジと2種類のチョコクリームを重ね合わせたケーキです。生チョコをイメージした濃厚なガナッシュ風チョコクリームとまろやかなチョコクリームが美味しさを引き立てています。



お祝いケーキ(ストロベリー)30g 価格 100円

ふんわりやわらかなスポンジとシャンティを3層に重ね、上面は果肉入りのストロベリーナパージュで仕上げました。



お祝いケーキ(チョコレート)30g 価格 100円

ふんわりやわらかなココアスポンジとチョコクリームを3層に重ね、上面は削りチョコをトッピングしました。



お祝いケーキ 純生ロール(ホワイト)30g 価格 130円

ふんわりやわらかなスポンジで乳脂 42%の純生クリームを使用したシャンティを巻き込み、ラズベリーソースと粉糖をトッピングして仕上げました。



お祝いデザート(いちごのジュレ)50g 価格 45円

とちおとめ果汁を 15% (濃縮還元) と、隠し味にクランベリー果汁を使用しました。

苺の甘酸っぱさとクランベリーの酸味が口当たり爽やかなゼリーです。