

夏季限定発売!  
5/1~9月迄

4つの味で新登場!川越カトルカール!

冷やす程にしっとり、もちもち...

冷やしても  
おいしく  
いただけます。



長さ約 18cm・横幅約 6cm・厚さ約 5cm



パウンドケーキはイギリスのお菓子で、「卵・小麦粉・バター・砂糖を1ポンドずつ」という意味で名づけられたお菓子です。カトルカールはフランスのお菓子で、「4分の4」という意味のフランス語で、卵・小麦粉・バター・砂糖の4つの材料を4分の1ずつということから名づけられたお菓子です。砂糖を加えてホイップしたバターに溶き卵を加えて乳化させ、粉をあわせて型に入れて焼き上げる、という作り方に関しては同じです。違いとしては、パウンドケーキはいわゆるパウンド型（ローフ型とも言う）に入れて焼き上げること、カトルカールは丸いデコ型で作ることが多いということがあげられます。



中山久良蔵手作りパウンドケーキ 正規販売店  
〒533-0031 大阪市東淀川区西淡路2-11-60  
ピュアフラワー 株式会社 TEL.06-6324-8705 FAX.06-6324-8700  
PURE FLOUR Co.,Ltd. <http://pureflour.net/>



facebook