

職人一筋 中山久良蔵が作る 元祖 手作りパウンドケーキ

国産小麦粉使用・卵、砂糖を混ぜ合わせて、
こだわりの素材を加えて焼いた洋菓子。
素材を1ポンドずつ用いて作ることから
「パウンドケーキ」と呼ばれています。
1ポンドづつ量が決まっているのに、
どうしてここまで味が変わってくるのか？

そこには職人が25年間こだわり続けた
「経験」があるのです。



中山久良蔵手作りパウンドケーキ 正規販売特約店



ピュアフラワー 株式会社
PURE FLOUR Co.,ltd

〒533-0031 大阪市東淀川区西淡路2-11-60
TEL.06-6324-8705 FAX.06-6324-8700
<http://pureflour.jimdo.com/>