

種類も豊富に全5種類
五感で食べる体感ケーキ



3種類のチーズ（パルメザン×チェダー×ブルー）が、濃厚で塩味とのバランスが絶妙です。しっとり焼き上げた極上のチーズケーキ。ワインとの相性もバツグンです！

JAN4580366841005



こだわりぬいたメープルケーキの最高傑作！お口の中で、ほんのり甘いメープルが踊り出します。今迄になかった斬新な味覚をお楽しみください。

JAN4580366841012



封を開けるとチョコの香ばしい香りが漂います。ドミニカ共和国のトリニタリオ種カカオのみを使用したクーベルチュールのドロップチョコレートが見事に絡み合った大人テイストのチョコケーキです。

JAN4580366841029



抹茶の風味をギュッと閉じ込めるためにあえて重みのある食感に仕上げました。しっとり感と厳選された西尾の抹茶と贅沢に散りばめた栗の深い味わいをお楽しみいただけます。

JAN4580366841036



四方を海に囲まれた種子島の温暖な気候と豊かな風土、地元農家さんの努力と愛情に育まれた最高に甘い「蜜芋・安納芋」を贅沢に使用したケーキ職人 中山久良蔵の自信の逸品です。

JAN4580366841043



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/>