職人一筋　中山 久良蔵 が作る　Handmade Pound cake

しっとり手作りパウンドケーキ

賞味期限 90 日！
※未開封時

全21種類

※ゆず・さくら・
マンゴーは季節限定
商品となります。

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 一 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？そこには私が 25 年間こだわり続けた「経験」があるからです。

Produced by Kurazo Nakayama
ケーキ職人　中山 久良蔵

しっとり体感ケーキ

※未開封時
賞味期限 60 日！

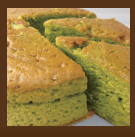
五感で食べる体感ケーキ！種類も豊富に全７種類

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。しっとりと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！

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豆のみ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。

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。

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。



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。

健康と美容に欠かせないとされるイソフラボン・サポニンが豊富な国産大豆を使用し、アクセントにうぐいす豆をトッピングしました。ヘルシー指向の方に最適の一品です。