

# 大吟醸 酒粕ケーキ



安政三年創業の摂州富田酒 清鶴酒造と手作りケーキ職人  
中山久良蔵がコラボした最高傑作の酒粕ケーキが誕生しました！

※未開封時  
賞味期限 60日！

ケーキ職人 中山久良蔵が大阪の味に挑戦！

## TACO カップケーキ

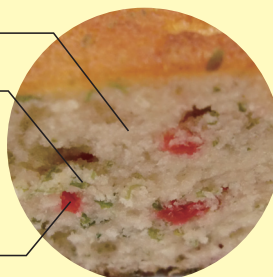
先にゆーとしまっけど  
タコは入ってまへんぞ！



こだわリソースを  
練り込んだ生地

青のり

紅しょうが



ほんのり甘いタコカップケーキは本格たこ焼き風生地に  
国産小麦とオリジナルソースと国産紅しょうが・国産青  
のりを使用しています。タコは使用していません。

※タコ焼き風味のケーキです

大阪名物ゆーとら  
タコカップケーキ！  
めっちゃ美味いぞ！  
まっけど食ってまへんぞ！

白真珠 黒真珠  
塩味 黒糖味  
手作り粉  
真珠使用  
宇和島産

美肌効果

カルシウム豊富

ミネラル豊富

クレオパトラが酢に溶かして飲み干したことで有名な真珠。  
宇和島産の厳選された真珠粉を使用し、真珠本来の光沢を持つ  
輝きのある飴玉に仕上げました。



化粧箱対応商品

手作り 無添加自然食品

## まるごと大豆クッキー



国産大豆と米粉を使い、しっとり  
ほんのり甘〜いクッキーに仕上げました。

## 奈良県地玉子・はち蜜使用

しっとり美味しく、やさしい味に仕上がりました。  
カットしていますので、そのまま手軽に食べられます。

## ふんわり ココロぱうむ

原料にしている奈良県ブランドの玉子は、自然に近い状態で飼育された鶏の飼料に奈良  
県特産品である「大和茶」の粉末を入れ、生臭さを抑え、魚油を加えることでDHA  
(ドコサヘキサエン酸)を含んでいます。一般的な玉子の約2.5倍(250~28mg)も  
含まれています。



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